

ชื่อเรื่อง	ผลของกรดแอสคอร์บิกและสารเคลือบผิวที่บริโภครได้ต่อคุณภาพหลังการเก็บเกี่ยวของลำไยพันธุ์คอ
ผู้แต่ง	ศันสนีย์ กาบบัว
ที่มา	วิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต (เกษตรศาสตร์) พืชสวน คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่. 158 หน้า. 2550.
คำสำคัญ	ลำไย; สารเคลือบผิว; กรดแอสคอร์บิก

บทคัดย่อ

การศึกษาผลของกรดแอสคอร์บิกต่อคุณภาพหลังการเก็บเกี่ยวของลำไยพันธุ์คอ โดยการแช่ผลลำไยในสารละลายกรดแอสคอร์บิกความเข้มข้น 1 เปอร์เซ็นต์ นาน 0 (ชุดควบคุม), 1, 5, 10, 20 และ 30 นาที เก็บรักษาที่อุณหภูมิ 5 องศาเซลเซียส พบว่า ผลลำไยมีอายุการเก็บรักษาได้ 15, 21, 21, 18, 15 และ 15 วัน ตามลำดับ โดยผลลำไยที่แช่ในสารละลายกรดแอสคอร์บิกความเข้มข้น 1 เปอร์เซ็นต์ นาน 1 และ 5 นาที มีเปอร์เซ็นต์การสูญเสียน้ำหนักสด เปอร์เซ็นต์น้ำหนักแห้งเปลือก กิจกรรมของเอนไซม์โพลีฟีนอลออกซิเดส ระดับคะแนนการเน่าเสีย และระดับคะแนนการเกิดสีน้ำตาลที่เปลือกผลน้อยกว่าชุดควบคุมอย่างมีนัยสำคัญ อีกทั้งยังมีปริมาณวิตามินซี ปริมาณสารประกอบฟีนอล และระดับคะแนนการยอมรับในการบริโภคโดยรวมมากกว่าชุดควบคุมอย่างมีนัยสำคัญ เมื่อแช่ผลลำไยในสารละลายกรดแอสคอร์บิกความเข้มข้น 1 เปอร์เซ็นต์ เป็นเวลา 20 และ 30 นาที พบว่า มีความเสียหายของเปลือกผลเกิดขึ้น โดยมีเปอร์เซ็นต์การสูญเสียน้ำหนักสด เปอร์เซ็นต์น้ำหนักแห้งเปลือก ระดับคะแนนการเน่าเสีย และระดับคะแนนการเกิดสีน้ำตาลที่เปลือกผลสูงขึ้นอย่างมีนัยสำคัญกับผลที่แช่ในสารละลายกรดแอสคอร์บิกความเข้มข้น 1 เปอร์เซ็นต์ นาน 1 และ 5 นาที แต่ไม่แตกต่างอย่างมีนัยสำคัญกับชุดควบคุม

การศึกษาผลของสารเคลือบผิวที่บริโภครได้ ต่อคุณภาพหลังการเก็บเกี่ยวของลำไยพันธุ์คอโดยการเคลือบผิวผลลำไยด้วยสารละลายวุ้นความเข้มข้น 1 และ 2% สารละลายเจลาตินความเข้มข้น 2, 4 และ 6% และไม่เคลือบผิว (ชุดควบคุม) แล้วเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 5 องศาเซลเซียส พบว่า ผลลำไยมีอายุการเก็บรักษาได้ 18, 18, 21, 21, 21 และ 21 วัน ตามลำดับ โดยผลลำไยที่เคลือบผิวด้วยสารละลายวุ้นความเข้มข้น 1 และ 2% สารละลายเจลาตินความเข้มข้น 2, 4 และ 6% มีเปอร์เซ็นต์การสูญเสียน้ำหนักสดน้อยชุดควบคุมอย่างมีนัยสำคัญ

การศึกษาผลของสารเคลือบผิวที่บริโภคได้ ต่อคุณภาพหลังการเก็บเกี่ยวของลำไยพันธุ์ดอแบบ แกะเปลือก โดยนำผลลำไยที่แกะเปลือกแล้วไปเคลือบผิวด้วยสารละลายวุ้นความเข้มข้น 1 และ 2% สารละลายเจลาตินความเข้มข้น 2, 4 และ 6% และไม่เคลือบผิว (ชุดควบคุม) แล้วเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 5 องศาเซลเซียส พบว่า ผลลำไยมีอายุการเก็บรักษาได้ 6, 6, 5, 5, 5 และ 4 วัน ตามลำดับ โดยผลลำไยที่เคลือบผิวด้วยสารละลายวุ้นความเข้มข้น 1 และ 2% สารละลายเจลาตินความเข้มข้น 2, 4 และ 6% มีเปอร์เซ็นต์การสูญเสียน้ำหนักสดน้อยกว่าชุดควบคุมอย่างมีนัยสำคัญ และผลลำไยที่เคลือบผิวด้วยสารละลายเจลาตินความเข้มข้น 6% มีปริมาณของแข็งทั้งหมดที่ละลายน้ำได้มากกว่าชุดควบคุมอย่างมีนัยสำคัญ