

|            |   |
|------------|---|
| ชื่อเรื่อง | ผลของโอโซนและกรดซัลฟูริกต่ออายุการเก็บรักษาผลลำไยพันธุ์ดอ   |
| ผู้แต่ง    | ประสิทธิ์ จันตัน  |
| ที่มา      | วิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต (เกษตรศาสตร์) พืชสวน คณะเกษตรศาสตร์<br>มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ 135 .หน้า. 2550. |
| คำสำคัญ    | ลำไย; โอโซน   |

### บทคัดย่อ

การศึกษาผลของ โอโซนและกรดซัลฟูริกต่ออายุการเก็บรักษาผลลำไยพันธุ์ดอ ดำเนินการโดยนำผลลำไยไปแช่ในสารละลายซึ่งปรับค่าความเป็นกรดเป็นด่าง (pH) เท่ากับ 2.0 - 3.0 3.1 - 4.0 และ 4.1 - 5.0 ด้วยกรดซัลฟูริก เป็นเวลานาน 60, 90 และ 120 นาที เก็บรักษาที่อุณหภูมิ 5 องศาเซลเซียส เปรียบเทียบกับชุดควบคุม (ไม่แช่สารละลายกรดซัลฟูริก) พบว่าผลลำไยที่แช่ในสารละลายกรดซัลฟูริกมีอายุการเก็บรักษาเฉลี่ย 12.00 - 13.00 วันโดยค่าความเป็นกรดเป็นด่างในช่วง 3.1 - 4.0 สามารถยืดอายุการเก็บรักษาได้ดีเทียบเท่ากับชุดควบคุม นำค่าความเป็นกรดเป็นด่างเท่ากับ 3.1 - 4.0 มาทำการทดลอง โดยแช่ผลลำไย เป็นเวลานาน 10, 15 และ 30 นาที เก็บรักษาที่อุณหภูมิ 5 องศาเซลเซียส เปรียบเทียบกับชุดควบคุม (ไม่แช่สารละลายกรดซัลฟูริก) พบว่าการแช่ผลลำไย เป็นเวลานาน 10 และ 15 นาที สามารถยืดอายุการเก็บรักษาได้นาน 16.33 และ 16.67 วัน ตามลำดับ โดยการแช่ผลลำไยนาน 15 นาที มีสีผิวเปลือกคล้ำลงน้อยกว่ากรรมวิธีอื่นๆ นำค่าความเป็นกรดเป็นด่าง 3.1 - 4.0 นาน 15 นาที มาทำการทดลอง โดยแช่ผลลำไยร่วมกับก๊าซโอโซน ความเข้มข้น 40, 70 และ 100 มก./ชม. เก็บรักษาที่อุณหภูมิ 5 องศาเซลเซียส เปรียบเทียบกับ ชุดควบคุม (แช่สารละลายกรดซัลฟูริกโดยไม่ร่วมกับการรมก๊าซโอโซน) พบว่าการแช่ผลลำไยร่วมกับก๊าซโอโซน สามารถยืดอายุการเก็บรักษาได้นานเฉลี่ย 15.33 - 17.00 วัน