

<b>ชื่อเรื่อง</b>	การศึกษาวิธีการลดปริมาณสารซัลเฟอร์ไดออกไซด์ (SO <sub>2</sub> ) ตกค้างในผลลำไยสดด้วยคลอรีนและเกลือ
<b>ผู้แต่ง</b>	กัญญารัตน์ เจียมวุฒิ ชีรนุช เจริญกิจ จักรพงษ์ พิมพ์พิมล และพาวิณ มะโนชัย
<b>ที่มา</b>	กำหนดการประชุมและบทคัดย่อ. การประชุมวิชาการพืชสวนแห่งชาติ ครั้งที่ 7, 26-30 พฤษภาคม 2551. ณ โรงแรม อมารินทร์ลาгуน จ. พิชณุโลก. 391 หน้า
<b>คำสำคัญ</b>	ซัลเฟอร์ไดออกไซด์; คลอรีน; เกลือ

### คำสำคัญ

การศึกษาการลดปริมาณซัลเฟอร์ไดออกไซด์ (SO<sub>2</sub>) ตกค้างในผลลำไยสดด้วยการล้างน้ำคลอรีนและน้ำเกลือที่มีความเข้มข้นและระยะเวลาต่างๆ พบว่า ความเข้มข้นของคลอรีนไม่มีผลต่อการลดลงของปริมาณ SO<sub>2</sub> บนเปลือกและในเนื้อผลลำไย แต่เวลาในการล้างมีผลต่อการลดลงของปริมาณ SO<sub>2</sub> ในผลลำไย โดยการล้างนาน 15 นาที สามารถลดปริมาณ SO<sub>2</sub> ตกค้างในเปลือกได้ 15.89% และลดในเนื้อได้ 50.06% สูงกว่าการล้างที่ระยะเวลา 10, 5 และ 1 นาที โดยสามารถลดสารตกค้างในเปลือกได้ 11.34, 9.31 และ 7.04% ตามลำดับ ส่วนปริมาณสารตกค้างในเนื้อที่ระยะเวลาดังกล่าวสามารถได้ 43.58, 41.72 และ 30.15% ตามลำดับ แต่ไม่พบความสัมพันธ์ระหว่างความเข้มข้นของคลอรีนกับระยะเวลาในการล้างต่อการลดลงของปริมาณ SO<sub>2</sub> ที่ตกค้างบนเปลือกและในเนื้อผลลำไย ส่วนการล้างในน้ำเกลือพบว่า ความเข้มข้นของเกลือไม่มีผลต่อการลดลงของปริมาณ SO<sub>2</sub> ที่ตกค้างในผล แต่ระยะเวลาในการล้างมีผลต่อการลดลงของปริมาณสารตกค้างบนเปลือกและในเนื้อ โดยพบว่า การล้างนาน 15 นาที สามารถลดปริมาณสารตกค้างในเปลือกได้ 22.92% รองลงมาคือการล้างที่เวลา 10, 5 และ 1 นาที ซึ่งสามารถลดสารตกค้างในเปลือกได้ 8.05, 6.78 และ 5.83% ตามลำดับ ส่วนปริมาณสารตกค้างในเนื้อ พบว่า การล้างนาน 10 นาที สามารถลดปริมาณสารตกค้างได้สูงสุดคือ 79.33% รองลงมาคือการล้างที่เวลา 15, 5 และ 1 นาที ซึ่งสามารถลดสารตกค้างได้ 76.76, 46.76 และ 33.75% ตามลำดับ แต่ไม่พบความสัมพันธ์ระหว่างความเข้มข้นของเกลือกับระยะเวลาในการล้างต่อการลดลงของปริมาณ SO<sub>2</sub> ตกค้างบนเปลือกและในเนื้อผลลำไย