

ชื่อเรื่อง	ผลการเคลือบผิวด้วย Sucrose fatty acid ester ต่อการเปลี่ยนแปลงทางสรีรวิทยาของ พริกชุบเปอร์ฮอท
ผู้แต่ง	สรวิศ แจ่มจำรูญ จิตตา สารค์เพชร สุพัตรา เปี่ยมวาริ และ พรพรรณ จันทน์เนียม
ที่มา	วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร 41 : 1 (พิเศษ) : 207-210 (2553)
คำสำคัญ	สารเคลือบ; การเปลี่ยนแปลงทางสรีรวิทยา; พริกชุบเปอร์ฮอท

บทคัดย่อ

งานวิจัยนี้ทำการศึกษาเทคโนโลยีการใช้สารเคลือบผิวพริกชุบเปอร์ฮอท ด้วย Sucrose fatty acid ester ความเข้มข้นร้อยละ 0.25, 0.50, 1.0 และ 1.50 นำไปเก็บรักษาไว้ในห้องที่ควบคุมอุณหภูมิ 5 องศาเซลเซียส ความชื้นสัมพัทธ์ร้อยละ 90 ± 5 พบว่า ชุดที่เคลือบผิวด้วย Sucrose fatty acid ester ความเข้มข้นร้อยละ 0.25 สามารถลดการอัตราการสูญเสียน้ำหนักสด อัตราการหายใจ การผลิตก๊าซ เอทิลีน และความชอบโดยรวมด้านสี โดยการเคลือบผิวสามารถยืดอายุการเก็บรักษาพริกจี๋หนุสสดพันธุ์ ชุบเปอร์ฮอทได้ 42 วัน ส่วน ชุดควบคุม เก็บรักษาไว้ได้ 28 วัน