

ชื่อเรื่อง	คุณภาพของผลมะละกอหลังการเคลือบด้วยน้ำมันหอมระเหยจากขมิ้น
ผู้แต่ง	ละมุล วิเศษ และ ทรงชัย วิริยะอำไพวงศ์
ที่มา	วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร 42 (3 พิเศษ): 177-180. 2554.
คำสำคัญ	เชื้อรา; การเคลือบ; การยับยั้งการเจริญเติบโตของเชื้อรา

บทคัดย่อ

วัตถุประสงค์ของงานวิจัยนี้เพื่อศึกษาผลของความเข้มข้นน้ำมันหอมระเหยจากขมิ้นและระยะเวลาการเก็บรักษาต่อคุณภาพของมะละกอ นำมะละกอพันธุ์ฮอลแลนด์มาพ่นด้วยน้ำมันหอมระเหยที่ความเข้มข้น 2000 2500 3000 พีพีเอ็ม จากนั้นนำมะละกอไปวางไว้ในที่อุณหภูมิห้อง(อุณหภูมิ 22-28°C ความชื้นสัมพัทธ์ 50-60 %) เปรียบเทียบกับมะละกอที่ไม่ผ่านการเคลือบ สุ่มตัวอย่างทุกวัน เพื่อวัดค่าการสูญเสียน้ำหนัก ค่าสี L^* a^* b^* ค่าความแน่นเนื้อ ปริมาณของแข็งที่ละลายน้ำได้ (ความหวาน) และการยับยั้งการเจริญเติบโตของเชื้อรา ผลการทดลองพบว่าการเปลี่ยนแปลงค่าความสว่าง (L^*) และค่าแสดงความเป็นสีเหลือง (b^*) มีค่าเพิ่มขึ้นอย่างชัดเจนในช่วง 2 วันแรกและมีแนวโน้มลดลงอย่างช้าๆ ตามระยะเวลาการเก็บรักษา ในขณะที่ค่าแสดงความเป็นสีแดง (a^*) มีค่าเพิ่มขึ้นอย่างต่อเนื่องตามระยะเวลาการเก็บรักษา ส่วนการสูญเสียน้ำหนักมีค่าเพิ่มขึ้นอย่างสม่ำเสมอตามระยะเวลาการเก็บรักษา ในขณะที่ค่าความแน่นเนื้อมีแนวโน้มลดลง โดยการเคลือบน้ำมันหอมระเหยที่ความเข้มข้นสูงมีผลทำให้การเปลี่ยนแปลงคุณภาพด้านต่างๆ ช้าลง สำหรับช่วงเวลาการเก็บรักษาหลังจากวันที่ 4 และวันที่ 6 พบการเจริญเติบโตของเชื้อราในมะละกอที่ไม่ได้เคลือบและที่เคลือบด้วยความเข้มข้น 3000 พีพีเอ็ม โดยสรุปการเคลือบด้วยน้ำมันหอมระเหยจากขมิ้นสามารถชะลอการเปลี่ยนแปลงคุณภาพของมะละกอได้