

ชื่อเรื่อง	ผลของไคโตซานต่อคุณภาพบางประการและปริมาณแคปซิกัมโอเลโอเรซินของพริก ระหว่างการเก็บรักษา
ผู้แต่ง	ศิริวัฒน์ บุญชัยศรี และ อัมพิกา ศรีใจวงศ์
ที่มา	วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร 42 (3 พิเศษ): 224-227. 2554.
คำสำคัญ	พริก; ไคโตซาน; สารเคลือบผิว

### บทคัดย่อ

สารเคลือบผิวจากธรรมชาติคือ “ไคโตซาน” ช่วยรักษาคุณภาพหลังการเก็บเกี่ยวของพริกชี้หูสดพันธุ์สร้อยสน โดยการเคลือบผลพริกในระยะผลแก่สีเขียวที่ความเข้มข้นร้อยละ 0.5 1.5 และ 2.5 ในตัวทำละลาย 3 ชนิดๆ ละ 1.5% acetic acid citric acid และ ascorbic acid แล้วเก็บรักษาที่อุณหภูมิห้อง (25-32 °C) เป็นเวลา 12 วัน ที่ความชื้นสัมพัทธ์ร้อยละ 80-85 พบว่าการเคลือบผิวสามารถชะลอการเปลี่ยนสีของผิวพริกและลดการสูญเสียน้ำหนักได้ดีกว่าพริกที่ไม่เคลือบผิว (ชุดควบคุม) แต่มีเพียงชุดที่ใช้ citric acid เป็นตัวทำละลายที่สามารถลดการเกิดโรคได้อย่างมีนัยสำคัญ นอกจากนี้ยังพบว่าการเคลือบผิวพริกด้วยไคโตซานมิได้ทำให้การยอมรับโดยผู้บริโภคเปลี่ยนไป อีกทั้งทำให้ผู้บริโภครู้สึกเผ็ดร้อนมากขึ้นโดยเฉพาะผลพริกที่เคลือบด้วยไคโตซานใน citric acid การวัดปริมาณสารเผ็ดร้อนซึ่งกระทำโดยวัดค่าดูดกลืนแสงของสารสกัด capsicum oleoresin ที่ความยาวคลื่น 285 nm ( $A_{285}$ ) แสดงให้เห็นว่าปริมาณสารเผ็ดร้อนในพริกมีแนวโน้มสูงขึ้นตามความเข้มข้นของไคโตซานหากใช้ citric acid และ ascorbic acid เป็นตัวทำละลาย ดังนั้นในการทดลองนี้การเคลือบผิวด้วยไคโตซานเข้มข้นร้อยละ 2.5 โดยใช้ citric acid เป็นตัวทำละลายเหมาะสมที่สุดในการเคลือบผิวพริกเพื่อรักษาคุณภาพและอาจช่วยยืดอายุหลังการเก็บเกี่ยว ณ อุณหภูมิห้อง