

ชื่อเรื่อง	ผลของการลดอุณหภูมิด้วยน้ำเย็นร่วมกับสารเคลือบผิวไคโตซานต่อการยืดอายุการเก็บรักษาของพริกชี้หนูแดงพันธุ์ซูเปอร์ฮอท
ผู้แต่ง	พนิดา บุญฤทธิ์ธงไชย และ ศิริชัย กัลยาณรัตน์
ที่มา	วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร 44 (3พิเศษ): 178-181, 2556.
คำสำคัญ	พริกชี้หนูพันธุ์ซูเปอร์ฮอท; ไคโตซาน; การลดอุณหภูมิโดยน้ำเย็น

บทคัดย่อ

การศึกษาการลดอุณหภูมิด้วยน้ำเย็นร่วมกับการใช้สารเคลือบผิวไคโตซานที่ความเข้มข้น ,200 ,100 และ 400 300ppm แล้วนำมาเก็บรักษาที่อุณหภูมิ องศาเซลเซียส พบว่า การเคลือบผิวผลพริกด้วยไคโตซาน 4 200ppm จะลดการเปลี่ยนแปลงทางสรีรวิทยา และรักษาคุณภาพของผลพริกชี้หนูด้วยระดับคะแนนการยอมรับได้ของผู้บริโภคที่สูงสุด การเคลือบผิวด้วยไคโตซาน 200ppm ลดอัตราการหายใจ การสูญเสียน้ำหนัก การเกิดสีคล้ำของผิวพริก และช่วยยืดอายุการเก็บรักษาได้นาน วัน เมื่อเปรียบเทียบกับชุดการ 28 ทดลองอื่น