

ชื่อเรื่อง	การพัฒนาผลพืักข้าวและการใช้สารเคลือบผิวหลังการเก็บเกี่ยว
ผู้แต่ง	นฐนรรค์ มีจั่นเพชร ศิริชัย กัลยาณรัตน์ ผ่องเพ็ญ จิตอารีรัตน์ ธิดิมา วงษ์ชวีร์ และ เฉลิมชัย วงษ์อารี
ที่มา	วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร 45 (3/1 พิเศษ): 141-144. 2557.
คำสำคัญ	พืักข้าว; การพัฒนาผล; การเคลือบผิว

### บทคัดย่อ

การศึกษาการเปลี่ยนแปลงทางกายภาพและเคมีของผลพืักข้าว (*Momordica cochinchinensis* Spreng) หลังติดผลพบว่าผลพืักข้าวใช้เวลา 9 สัปดาห์ในการพัฒนาจนถึงระยะสุกแดงเต็มที่ โดยสีเปลือกของผลพืักข้าวเปลี่ยนจากสีเขียวเป็นสีเหลืองในสัปดาห์ที่ 6-7 และสีส้มในสัปดาห์ที่ 8 และสีแดงในสัปดาห์ที่ 9 ส่วนสีเนื้อผลเปลี่ยนจากสีขาวเป็นสีเหลืองตามลำดับเมื่อผลเข้าสู่ระยะการสุก โดยเชื้อหุ้มเมล็ดเริ่มพัฒนาในสัปดาห์ที่ 6 เชื้อหุ้มเมล็ดและเปลือกมีปริมาณสารต้านอนุมูลอิสระมีมากกว่าในส่วนของเนื้อ ซึ่งมีปริมาณเป็น 490.79, 420.47 และ 229.52 mM Trolox/gFW ของการพัฒนาผลในสัปดาห์ที่ 6 เมื่อนำผลพืักข้าวระยะเปลือกสีเหลือง (6 สัปดาห์หลังดอกบาน) มาเคลือบด้วย chitosan และ sucrose fatty acid ester ที่ความเข้มข้น 0.5, 1 และ 1.5% แล้วมาเก็บรักษาที่ 10 °ซ ความชื้นสัมพัทธ์ 90-95% เปรียบเทียบกับผลที่ไม่ได้เคลือบผิว พบว่าผลพืักข้าวทุกชุดการทดลองมีการเปลี่ยนแปลงของด้านสารต้านอนุมูลอิสระ อัตราการหายใจ และอายุการเก็บรักษาไม่แตกต่างกันในระหว่างการเก็บนาน 16 วัน แต่การเคลือบด้วย chitosan และ sucrose fatty acid ester ทำให้เปลือกผลมีค่าความสว่าง (L\*) เพิ่มขึ้นในช่วง 4 วันแรกของการเก็บรักษาเมื่อเทียบกับชุดควบคุม และมีค่าความเข้มของสี (chroma) ผลที่เคลือบด้วย sucrose fatty acid ester ความเข้มข้น 1.5% เพิ่มขึ้นเมื่อเทียบกับชุดควบคุม