

ชื่อเรื่อง การชะลอการเกิดอาการสะท้านหนาวในผลชมพู (Eugenia javanica Lamk.) โดยการห่อฟิล์ม  
ผู้แต่ง สมโภชน์ น้อยจินดา และ อภิญญา วิเวโก  
ที่มา วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร ปีที่ 33 ฉบับที่ 6 (พิเศษ). 2545. หน้า 36-39  
คำสำคัญ ชมพู; อาการสะท้านหนาว; ฟิล์ม

#### บทคัดย่อ

ผลชมพูที่บรรจุในถาดโฟมและห่อด้วยฟิล์ม LLDPE ระหว่างเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 10 °ซ. มีอัตราการสูญเสียน้ำหนักต่ำกว่าถาดที่ไม่ได้ห่อฟิล์มประมาณ 1 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณน้ำตาลทั้งหมดในผลชมพูมีการเปลี่ยนแปลงน้อยมากตลอดระยะเวลาในการเก็บรักษา (0.2-0.4 mg/gFW) ขณะที่ปริมาณ ascorbic acid มีแนวโน้มลดลงเมื่อระยะเวลาในการเก็บรักษายาวนานขึ้น (0.45-0.2 mg/gFW) ฟิล์ม LLDPE สามารถชะลอการสังเคราะห์ฟีนอลในผลชมพูได้โดยมีปริมาณฟีนอลอยู่ในช่วง 2.0-2.5 µg gallic acid/gFW ในขณะที่กลุ่ม control มีปริมาณฟีนอลอยู่สูงที่สุดถึง 3.5 µg gallic acid/gFW อย่างไรก็ตามปฏิกิริยาของ polyphenol oxidase ของทั้งสองกลุ่มตัวอย่างมีการเปลี่ยนแปลงน้อยมากโดยมีอัตราปฏิกิริยาอยู่ในช่วง 0.08-0.1 unit/min ผิวของผลชมพูที่บรรจุในถาดโฟมที่ไม่ได้ห่อด้วยฟิล์มจะเริ่มเกิดอาการสะท้านหนาวตั้งแต่วันที่ 3 ในขณะที่ผลชมพูที่บรรจุในถาดโฟมที่ห่อด้วยฟิล์มไม่พบอาการสะท้านหนาว