

ชื่อเรื่อง ผลของกรดแอสคอร์บิก และกรดซิตริกต่อการเกิดสีน้ำตาลของผลลองกอง
ผู้แต่ง อินทิรา ลิจันทร์พร ชัยรัตน์ เทชวุฒิพร และ ศิริชัย กัลยาณรัตน์
ที่มา วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร ปีที่ 33 ฉบับที่ 6 (พิเศษ). 2545. หน้า 119-121
คำสำคัญ ลองกอง; การเกิดสีน้ำตาล; กรดแอสคอร์บิก

บทคัดย่อ

การศึกษาผลของกรดแอสคอร์บิกและกรดซิตริกต่อการเกิดสีน้ำตาล โดยจุ่มผลลองกองในกรดแอสคอร์บิกความเข้มข้นร้อยละ 0.5 และ 1.0 และกรดซิตริกความเข้มข้นร้อยละ 2.0 4.0 และ 6.0 เก็บรักษาที่อุณหภูมิ 20 องศาเซลเซียส ความชื้นสัมพัทธ์ร้อยละ 90-95 พบว่าผลลองกองที่จุ่มด้วยกรดแอสคอร์บิกและกรดซิตริกทุกความเข้มข้นมีการเกิดสีน้ำตาล อัตราการหายใจ อัตราการผลิตเอทิลีน และการสูญเสียน้ำหนักสูงกว่าผลลองกองที่จุ่มน้ำกลั่น (ชุดควบคุม) ทั้งนี้เนื่องจากการใช้กรดแอสคอร์บิกและกรดซิตริกความเข้มข้นสูงทำให้ผิวเปลือกเป็นรอยสีน้ำตาล ส่งผลให้เกิดการสูญเสียน้ำหนัก อัตราการหายใจ และการผลิต เอทิลีนเพิ่มขึ้น และสูญเสียคุณภาพเร็วกว่าผลลองกองที่จุ่มในน้ำกลั่น