

ชื่อเรื่อง การยืดอายุผลละมุดโดยการเคลือบด้วยไคโตซานและโซเดียมไบคาร์บอเนต
ผู้แต่ง วารินทร์ พิมพา และ ภาสุรี ฤทธิเลิศ
ที่มา วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร ปีที่ 37 ฉบับที่ 2 (พิเศษ). 2549. หน้า 138-141
คำสำคัญ ละมุด; ไคโตซาน; โซเดียมไบคาร์บอเนต

บทคัดย่อ

งานวิจัยนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาผลของไคโตซานต่อคุณภาพและอายุการเก็บรักษาผลละมุด โดยนำผลละมุดที่มีอายุการเก็บเกี่ยวให้ผลสีเหลืองอ่อนข้างเขียวมาเคลือบด้วยไคโตซานที่ความเข้มข้นร้อยละ 0.5, 1.5 และ 2.5 โดยน้ำหนักต่อปริมาตร และเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 15 องศาเซลเซียส ความชื้นสัมพัทธ์ร้อยละ 50 ± 5 ไคโตซานสามารถชะลอการสูญเสียน้ำหนักและความแน่นเนื้อได้อย่างมีนัยสำคัญที่ระดับความเชื่อมั่นร้อยละ 95 และยับยั้งการเจริญของจุลินทรีย์ได้ดีโดยเฉพาะเมื่อใช้ไคโตซานที่ความเข้มข้นสูง เมื่อใช้โซเดียมไบคาร์บอเนตที่ความเข้มข้นร้อยละ 2 โดยน้ำหนักต่อปริมาตรร่วมกับไคโตซานที่ความเข้มข้นร้อยละ 1.5 และ 2.5 จะให้ประสิทธิภาพต่อการต้านจุลินทรีย์เพิ่มขึ้น โดยสามารถลดการเน่าเสียของผลละมุดลงได้ถึงร้อยละ 85 เมื่อเปรียบเทียบกับผลละมุดกลุ่มควบคุมที่ไม่ได้เคลือบผิว เมื่อเก็บรักษาเป็นเวลา 9 วัน ดังนั้นการประยุกต์ใช้ไคโตซานร่วมกับโซเดียมไบคาร์บอเนตในการเคลือบผิวผลละมุดจึงเป็นอีกทางเลือกหนึ่งในการยืดอายุผลละมุดในระหว่างการเก็บรักษาและวางจำหน่าย