

ชื่อเรื่อง ผลของกรดซาลิไซลิกและสารเคลือบผิวโคโตซานต่ออายุหลังการเก็บเกี่ยวของละมุด
ผู้แต่ง วารินทร์ พิมพา และ สุภาวดี ปิ่นทอง
ที่มา วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร ปีที่ 37 ฉบับที่ 5 (พิเศษ). 2549. หน้า 96-99
คำสำคัญ ละมุด; กรดซาลิไซลิก; โคโตซาน

บทคัดย่อ

จากการศึกษาผลของการใช้กรดซาลิไซลิกและโคโตซานต่ออายุหลังการเก็บเกี่ยวที่เก็บรักษาที่อุณหภูมิห้องเป็นเวลา 9 วัน โดยทำการตรวจวัดการเน่าเสียจากรา การสูญเสียน้ำหนัก ความแน่นเนื้อ สีเปลือก พีเอช กรดที่ไทเตรทได้ของแข็งที่ละลายได้ และปริมาณน้ำตาลรีดิวซ์ รวมทั้งกิจกรรมเอนไซม์เพคตินเมทิลเอสเทอร์เรสด้วย สารเคลือบผิวโคโตซาน 1.5% จะช่วยลดการเปลี่ยนแปลงของกรดที่ไทเตรทได้ และชลอกิจกรรมเอนไซม์เพคตินเมทิลเอสเทอร์เรส เมื่อใช้โคโตซานควบคู่กับกรดซาลิไซลิก 0.01% จะชลอกการสุกของละมุดได้อย่างมีประสิทธิภาพ โดยสังเกตได้จากความแน่นเนื้อ และปริมาณ น้ำตาลรีดิวซ์ นอกจากนี้ยังมีผลกับกรดที่ไทเตรทได้ สีผิวของเปลือก พีเอช ของแข็งที่ละลายน้ำได้ และกิจกรรมเอนไซม์ด้วย