

ชื่อเรื่อง ผลของกรดออกซาลิกร่วมกับอุณหภูมิที่เก็บรักษาต่อการเกิดสีน้ำตาลของเปลือกผลลิ้นจี่พันธุ์สงฮวย  
ผู้แต่ง กัญญารัตน์ เหลืองประเสริฐ กอบเกียรติ แสงนิล กานดา หวังชัย และ จันทน์ อุตัยบุตร  
ที่มา วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร ปีที่ 37 ฉบับที่ 5 (พิเศษ). 2549. หน้า 100-103  
คำสำคัญ ลิ้นจี่; การเกิดสีน้ำตาล; กรดออกซาลิก

### บทคัดย่อ

การศึกษาผลของกรดออกซาลิกร่วมกับอุณหภูมิที่เก็บรักษาต่อการเกิดสีน้ำตาลของเปลือกผลลิ้นจี่ โดยการแช่ผลในน้ำร้อนเป็นเวลา 30 วินาทีและแช่ในสารละลายกรดออกซาลิกความเข้มข้น 5 และ 10 % จากนั้นเก็บรักษาผลใน 2 สภาพคือ ที่อุณหภูมิ 5 °ซ ความชื้นสัมพัทธ์ 84 % และอุณหภูมิห้อง ( $25 \pm 1$  °ซ) ความชื้นสัมพัทธ์ 74 % เป็นเวลา 30 วัน พบว่าผลที่แช่กรดออกซาลิกและเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 5 °ซ สามารถชะลอการเกิดสีน้ำตาลของเปลือกผลได้ดีกว่าที่อุณหภูมิห้อง แอคติวิตีของ PPO และ POD ของผลที่แช่ในกรดออกซาลิกที่เก็บรักษาที่อุณหภูมิทั้งสองนี้มีค่าต่ำและไม่แตกต่างกัน โดยการแช่ผลในกรดออกซาลิก 10 % แล้วเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 5 °ซ ให้ผลดีที่สุดในการลดการเกิดสีน้ำตาลของเปลือกผลและแอคติวิตีของเอนไซม์ทั้งสอง รวมทั้งรักษาปริมาณแอนโทไซยานินทั้งหมด นอกจากนี้การเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 5 °ซ ยังมีผลยืดอายุการเก็บรักษาผล โดยไม่มีการเข้าทำลายของโรคในระหว่างการเก็บรักษา