

ชื่อเรื่อง	ผลของสารเคลือบผิวต่อการเปลี่ยนแปลงคุณภาพหลังการเก็บเกี่ยวของผลมะม่วงพันธุ์โชคอนันต์
ผู้แต่ง	มงคล อินทะหลุก จ้างงค์ อุทัยบุตร กอบเกียรติ แสงนิล และกานดา หวังชัย
ที่มา	วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร ปีที่ 37 ฉบับที่ 5 (พิเศษ). 2549. หน้า 128-131
คำสำคัญ	มะม่วง; ไชคาร์นูบา; โคอโตซาน

บทคัดย่อ

การศึกษาผลของสารเคลือบผิวต่อการเปลี่ยนแปลงคุณภาพหลังการเก็บเกี่ยวของผลมะม่วงพันธุ์โชคอนันต์ โดยเคลือบผิวผลมะม่วงอายุ 110 วันหลังดอกบานด้วยไชคาร์นูบา ความเข้มข้น 4% โคอโตซาน ความเข้มข้น 1% หรือ วุ้นวุ้นหางจระเข้ ความเข้มข้น 20% และเคลือบผิวผลด้วยสารแบบผสมของไชคาร์นูบา 4% ร่วมกับไคอโตซาน 1% ไชคาร์นูบา 4% ร่วมกับวุ้นวุ้นหางจระเข้ 20% โคอโตซาน 1% ร่วมกับวุ้นวุ้นหางจระเข้ 20% และไชคาร์นูบา 4% โคอโตซาน 1% ร่วมกับวุ้นวุ้นหางจระเข้ 20% เปรียบเทียบกับผลที่ไม่ผ่านการเคลือบผิว แล้วนำไปเก็บไว้ที่อุณหภูมิ 25 องศาเซลเซียส ความชื้นสัมพัทธ์ 76% และ 13 องศาเซลเซียส ความชื้นสัมพัทธ์ 90% จากการทดลองพบว่า ผลมะม่วงที่เคลือบผิวด้วยสารเคลือบผิวทุกชนิดสุกช้ากว่าผลที่ไม่ผ่านการเคลือบผิว โดยเฉพาะอย่างยิ่ง ผลที่เคลือบผิวด้วยไคอโตซาน 1% ร่วมกับวุ้นวุ้นหางจระเข้ 20% ของทั้งสองอุณหภูมิที่เก็บรักษา สามารถลดการสูญเสียน้ำหนักและการเกิดโรคได้ดีกว่าชุดการทดลองอื่นๆ และผลสามารถเก็บรักษาไว้ที่อุณหภูมิ 25 และ 13 องศาเซลเซียสได้นาน 12 และ 28 วัน โดยสามารถสุกได้ตามปกติ ในขณะที่ผลที่ไม่ผ่านการเคลือบผิวมีอายุการเก็บรักษาเพียง 6 และ 20 วัน ตามลำดับ