

ชื่อเรื่อง	ผลของสารเคลือบผิวต่ออายุการเก็บรักษาของผลมะม่วงพันธุ์มหาชนก
ผู้แต่ง	ดวงใจ น้อยวัน วิลาวัลย์ คำปวน กานดา หวังชัย กอบเกียรติ แสงนิล และ จำนงค์ อุทัยบุตร
ที่มา	วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร ปีที่ 37 ฉบับที่ 5 (พิเศษ). 2549. หน้า 132-135
คำสำคัญ	มะม่วงพันธุ์มหาชนก; การเคลือบผิว; การสุก

บทคัดย่อ

จากการศึกษาผลของสารเคลือบผิวในการยืดอายุการเก็บรักษาผลมะม่วงพันธุ์มหาชนก โดยทำการเคลือบผิวผลมะม่วงพันธุ์มหาชนกด้วยไคโตซานความเข้มข้น 1.0, 1.5 % และอิมัลชันของน้ำมันเมล็ดทานตะวันเข้มข้น 10 % เก็บรักษาที่อุณหภูมิ 25 และ 13 °C พบว่าที่อุณหภูมิ 25 °C ผลมะม่วงที่เคลือบด้วยไคโตซานเข้มข้น 1.0 % สามารถชะลอการสุกได้นานกว่าผลที่ไม่ได้เคลือบผิว ส่วนผลมะม่วงที่เคลือบด้วยไคโตซานความเข้มข้น 1.5 % และอิมัลชันของน้ำมันเมล็ดทานตะวันความเข้มข้น 10 % สีสิวไม่สามารถเปลี่ยนจากสีเขียวเป็นสีเหลืองทั่วผลและเกิดกลิ่นหมักในวันที่ 6 ของการเก็บรักษา สำหรับผลมะม่วงที่ผ่านการเคลือบผิวด้วย ไคโตซานความเข้มข้น 1.0, 1.5 % และอิมัลชันของน้ำมันเมล็ดทานตะวันเข้มข้น 10 % แล้วเก็บรักษาไว้ที่อุณหภูมิ 13 °C สามารถชะลอการสุกได้นานกว่าชุดที่ไม่ได้เคลือบผลและมีอายุการเก็บรักษานาน 36, 37, 37 ตามลำดับ ในขณะที่ชุดที่ไม่ได้เคลือบผลมีอายุการเก็บรักษานาน 34 วัน ทั้งนี้ทุกชุดมีปริมาณกรดที่ไทเทรตได้และของแข็งที่ละลายน้ำได้ไม่แตกต่างกัน