

ชื่อเรื่อง	ผลของสารเคลือบผิวที่รับประทานได้ต่ออายุการเก็บรักษามะนาว
ผู้แต่ง	หทัยทิพย์ นิมิตรเกียรติไกล กมลวรรณ ชูชีพ และ ศิริชัย กัลยานรัตน์
ที่มา	วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร ปีที่ 37 ฉบับที่ 5 (พิเศษ). 2549. หน้า 140-143
คำสำคัญ	สารเคลือบผิวที่รับประทานได้; มะนาว; คุณภาพหลังการเก็บเกี่ยว; อายุการเก็บรักษา

บทคัดย่อ

การศึกษาผลของสารเคลือบผิวที่รับประทานได้ต่อคุณภาพหลังเก็บเกี่ยวและอายุการเก็บรักษาของมะนาว โดยการเคลือบผลมะนาวด้วยไลโคซานและ Gustec ที่ความเข้มข้นร้อยละ 0.5 1.0 และ 2.0 แล้วเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 10 องศาเซลเซียส ที่ความชื้นสัมพัทธ์ร้อยละ 80-85 พบว่าการเคลือบผิวสามารถชะลอการเปลี่ยนแปลงสีของเปลือก ลดการสูญเสียน้ำหนัก และการเกิดโรคได้ดีกว่าผลมะนาวที่ไม่เคลือบผิว (ชุดควบคุม) โดยการเคลือบผิวด้วยไลโคซานและ Gustec ที่ร้อยละ 1.0 เป็นความเข้มข้นที่เหมาะสมที่สุดในการเคลือบผิวมะนาว ในขณะที่การใช้ความเข้มข้นสูงเกินไป ที่ร้อยละ 2.0 ทำให้ผิวของมะนาวเกิดสีและกลิ่นที่ผิดปกติ หลังจากเก็บรักษาได้ 28 วัน การเคลือบผิวมะนาวด้วยสารเคลือบผิวที่รับประทานได้ โดยใช้ความเข้มข้นที่เหมาะสมสามารถยืดอายุการเก็บรักษาจาก 35 วัน เป็นเวลา 49 วัน