

ชื่อเรื่อง อธิพอลของ Sucrose Ester ที่มีต่อชมพูพันธุ์ทับทิมจันทร์  
ผู้แต่ง ชีรพงศ์ แสนยศ มาระตรี เปลี่ยนศิริชัย เกรียงศักดิ์ บุญเที่ยง สุจริต ส่วนไพโรจน์ และ  
David W. Turner  
ที่มา วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร ปีที่ 37 ฉบับที่ 5 (พิเศษ). 2549. หน้า 176-179  
คำสำคัญ ชมพู; sucrose ester; फिल्मพลาสติก

#### บทคัดย่อ

ชมพู (*Syzygium aqueum* Alston) เป็นผลไม้ที่มีการสูญเสียและเกิดโรครากหลังการเก็บเกี่ยวอย่างรวดเร็ว และอายุการเก็บรักษาสั้น งานวิจัยนี้ศึกษาอิทธิพลของ sucrose ester ที่มีต่อชมพูพันธุ์ทับทิมจันทร์ ทำการจุ่มผลใน sodium bicarbonates ความเข้มข้น 2 % ก่อนเคลือบผิวด้วย sucrose ester ความเข้มข้น 0.7, 1.3, 1.7 และ 2.3 % แล้วหุ้มด้วยฟิล์มพลาสติก PVC (polyvinyl chloride) ก่อนเก็บรักษา ณ อุณหภูมิ 10 °C ความชื้นสัมพัทธ์ 80-85 % พบว่าในวันที่ 20 ของการเก็บรักษาชมพูที่เคลือบผิวด้วย 2.3 % sucrose ester มีการเกิดโรค (77.8 %) น้อยกว่าอย่างแตกต่างทางสถิติกับชมพูในชุดควบคุม (94.4%) การเคลือบผิวด้วย 2.3 % sucrose ester ช่วยป้องกันผลชมพูจากโรคได้