

ชื่อเรื่อง ผลของสารเคลือบผิวที่รับประทานได้และสภาพตัดแปลงบรรยากาศต่อคุณภาพของลิ้นจี่พันธุ์จักรพรรดิ
ผู้แต่ง พูนพิสมัย มีลาภ
ที่มา วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยว คณะทรัพยากรชีวภาพและเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอมเกล้าธนบุรี 2546. 205 หน้า
คำสำคัญ ลิ้นจี่พันธุ์จักรพรรดิ; การเกิดสีน้ำตาล; สารเคลือบผิวที่รับประทานได้; พลาสติกชนิด LLDPE

บทคัดย่อ

ลิ้นจี่พันธุ์จักรพรรดิเป็นพันธุ์ที่นิยมปลูกในประเทศไทยแต่มีการสูญเสียอย่างรวดเร็ว เนื่องจากเปลือกเกิดการเปลี่ยนแปลงสีน้ำตาลทำให้อายุการวางจำหน่ายสั้น การศึกษาผลของการใช้สารเคลือบผิวที่รับประทานได้ชนิด stafresh 7055 ที่ความเข้มข้น 3 ระดับคือ ร้อยละ 10 30 และ 50 สารเคลือบผิวที่รับประทานได้ชนิด Semperfresh™ ที่ระดับความเข้มข้น 4 ระดับคือ ร้อยละ 0.5 1 1.5 และ 2 และการหุ้มด้วยฟิล์มพลาสติกชนิดโพลีเอทิลีน LLDPE ความหนา 3 ระดับคือ 10 15 และ 20 ไมโครเมตร ต่อคุณภาพหลังการเก็บเกี่ยวของลิ้นจี่พันธุ์จักรพรรดิ เก็บรักษาไว้ที่อุณหภูมิ 4 องศาเซลเซียส ความชื้นสัมพัทธ์ ร้อยละ 95 พบว่าการใช้สารเคลือบผิวชนิด stafresh 7055 ความเข้มข้นร้อยละ 50 และการใช้สารเคลือบผิวชนิด Semperfresh™ ความเข้มข้นร้อยละ 2 สามารถช่วยชะลอการเปลี่ยนแปลงคุณภาพในด้านต่างๆ ของผลลิ้นจี่ได้ดีที่สุด โดยสามารถชะลอการเปลี่ยนแปลงของสีเปลือก ลดการสูญเสียน้ำหนัก อัตราการหายใจ ปริมาณกรดและปริมาณน้ำตาล สำหรับการหุ้มด้วยฟิล์มพลาสติกชนิด LLDPE หนา 20 ไมโครเมตร สามารถชะลอการเปลี่ยนแปลงคุณภาพของลิ้นจี่ได้ดีที่สุด โดยสามารถชะลอการเปลี่ยนแปลงค่า L และค่า a ของสีเปลือก ลดการสูญเสียน้ำหนัก กรดและน้ำตาล ลดการสูญเสียแอนโทไซยานิน ลดกิจกรรมของเอนไซม์ phenylalanin ammoniylase (PAL) polyphenol oxidase (PPO) peroxidase (POD) ตลอดจนมีการยอมรับของผู้บริโภคนาน 28 วัน ในขณะที่ชุดควบคุมมีอายุการเก็บรักษาเพียง 12 วัน