

ชื่อเรื่อง ผลของการเคลือบผิวด้วยไคโตซานต่อคุณภาพของผลสตรอเบอร์รี่
ผู้แต่ง ดนัย บุญเกียรติ และ พิมพ์ใจ สีหะนาม
ที่มา วารสารเกษตร 19 (2) : 100-106 (2546)
คำสำคัญ สตรอเบอร์รี่; สารเคลือบผิว; ไคโตซาน

บทคัดย่อ

ผลสตรอเบอร์รี่พันธุ์ Toyonoka เคลือบผิวด้วยไคโตซานความเข้มข้น 0, 0.5, 1.0, 1.5 และ 2.0 เปอร์เซ็นต์ นำไปเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 5 องศาเซลเซียส ผลการทดลองแสดงให้เห็นว่า การเคลือบผิวด้วยไคโตซาน 1.5 และ 2.0 เปอร์เซ็นต์ ช่วงรักษาความสดของผลสตรอเบอร์รี่ได้ดีกว่าการไม่เคลือบผิว โดยจะเริ่มเห็นความแตกต่างในวันที่ 11 ของการเก็บรักษา นอกจากนั้นผลสตรอเบอร์รี่ที่เคลือบผิวด้วยไคโตซาน 1.5 และ 2.0 เปอร์เซ็นต์ ยังมีเปอร์เซ็นต์การเข้าทำลายของเชื้อราน้อยกว่าผลที่ไม่ได้เคลือบผิว การเคลือบผิวด้วยไคโตซานไม่มีผลกระทบต่อคุณภาพ เช่น สีผิว สีเนื้อ ปริมาณของแข็งที่ละลายน้ำได้ ปริมาณกรดที่ไตเตรทได้และความแน่นเนื้อของผลสตรอเบอร์รี่