

ชื่อเรื่อง	ผลของโซเดียมคลอไรด์และไคโตซานต่อคุณภาพและอายุการเก็บรักษาผลละมุด
ผู้เขียน	จิโรวรรณ เข้มพล, มยุรี กระจายกลาง, วิภา หอมหวาน และจตุรพร รัชนีงาร
ที่มา	กำหนดการประชุมและบทคัดย่อ. การประชุมวิชาการพืชสวนแห่งชาติ ครั้งที่ 6, 7-10 พฤศจิกายน 2549. ณ โรงแรมโลตัสปางสวนแก้ว เชียงใหม่. 420 หน้า
คำสำคัญ	ละมุด; โซเดียมคลอไรด์; ไคโตซาน; คุณภาพหลังการเก็บเกี่ยว; อายุการเก็บรักษา

### บทคัดย่อ

ศึกษาผลของการใช้โซเดียมคลอไรด์และไคโตซานต่อคุณภาพและอายุการเก็บรักษาผลละมุด โดยแช่ผลละมุดในสารละลายโซเดียมคลอไรด์ 1.00% (w/v), ไคโตซาน 1.00% (w/v) และสารละลายโซเดียมคลอไรด์ 1.00% (w/v) ตามด้วยไคโตซาน 1.00% (w/v) นาน 5 นาที เปรียบเทียบกับชุดควบคุม 2 ชุด ได้แก่ การแช่ในน้ำกลั่นนาน 5 นาที และชุดการข้อมลีสี ก่อนเก็บรักษาที่ 13 °C และที่อุณหภูมิห้อง (28 °C) จนหมดสภาพ พบว่าสารละลายโซเดียมคลอไรด์ 1.00% (w/v) ช่วยชะลอการสุกของผลละมุดได้ดีที่สุด อายุการเก็บรักษา 30 วันที่อุณหภูมิ 13 °C และ 8 วันที่อุณหภูมิ 28 °C ในขณะที่ชุดควบคุมโดยใช้น้ำกลั่นเก็บรักษาได้เพียง 18 วัน และ 6 วัน ตามลำดับ แต่ไม่แตกต่างเมื่อเปรียบเทียบกับชุดการข้อมลีสี ส่วนคุณภาพผลไม่พบความแตกต่างในทุกพารามิเตอร์