

ชื่อเรื่อง	ผลของการใช้สารป้องกันการเกิดสีน้ำตาลต่อคุณภาพของชมพูทับทิมจันทร์ระหว่างการเก็บรักษา
ผู้เขียน	จิราภรณ์ บาลชื่น และ มุกิตา มีนุ่น
ที่มา	กำหนดการประชุมและบทคัดย่อ. การประชุมวิชาการพืชสวนแห่งชาติ ครั้งที่ 6, 7-10 พฤศจิกายน 2549. โรงแรมโลตัสปางสวนแก้ว เชียงใหม่. 420 หน้า
คำสำคัญ	ชมพูทับทิมจันทร์; การเกิดสีน้ำตาล; กรดแอสคอร์บิก; กรดซิตริก; 4-เฮกซีรีซอซินอล

### บทคัดย่อ

การศึกษาลักษณะทางกายภาพที่มีผลต่อการใช้สารเคมีเพื่อลดการเกิดสีน้ำตาลในชมพูทับทิมจันทร์ตัดแต่ง โดยนำชมพูทับทิมจันทร์ที่ผ่านการตัดแต่งแล้วมาจุ่มในสารละลาย 3 ชนิด นาน 5 นาที คือ กรดแอสคอร์บิก (ความเข้มข้นร้อยละ 1 และ 2) กรดซิตริก (ความเข้มข้นร้อยละ 1 และ 2) และ 4-เฮกซีรีซอซินอล (ความเข้มข้นร้อยละ 0.05 และ 0.1) แล้วนำไปบรรจุถุงโพลีเอทิลีน นำไปเก็บรักษาที่อุณหภูมิตู้เย็น (4-6 องศาเซลเซียส) นาน 18 วัน พบว่าการใช้สารละลายทั้ง 3 ชนิด สามารถลดการเกิดสีน้ำตาลและยืดอายุการเก็บรักษาชมพูทับทิมจันทร์ตัดแต่งได้แตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญ ( $p \leq 0.05$ ) เมื่อเปรียบเทียบชุดควบคุม โดยสารละลายทั้ง 3 ชนิด สามารถลดการเปลี่ยนแปลงของค่า  $L^*$  และค่า  $b^*$  ได้เมื่อเปรียบเทียบกับชุดควบคุม การใช้สารละลายของกรดแอสคอร์บิกความเข้มข้นร้อยละ 2 สามารถลดการเกิดสีน้ำตาลในชมพูทับทิมจันทร์ตัดแต่งได้ดีที่สุด