

ชื่อเรื่อง	ผลของ Antioxidant ต่อการเกิดสีน้ำตาลของผลลองกอง
ผู้เขียน	รัมมพันธ์ โกศลนันท์ เพ็ญศิริ จำรัสฉาย อารีรัตน์ การุณสถิตย์ชัย และ วีรภรณ์ เชนาปัญญาชัย
ที่มา	กำหนดการประชุมและบทคัดย่อ. การประชุมวิชาการพืชสวนแห่งชาติ ครั้งที่ 6, 7-10 พฤศจิกายน 2549. ณ โรงแรมโลตัสปางสวนแก้ว เชียงใหม่. 420 หน้า
คำสำคัญ	อนุมูลอิสระ; ลองกอง; <i>Aglaia dookoo</i>

### บทคัดย่อ

Antioxidant เป็นสารต้านปฏิกิริยา oxidation ที่ใช้เพื่อลดการเกิดสีน้ำตาลของผลิตภัณฑ์ วัตถุประสงค์ของการทดลองเพื่อลดการเกิดสีน้ำตาลของผลของลองกอง ดำเนินการทดลองที่ห้องปฏิบัติการวิทยาการหลังการเก็บเกี่ยวระหว่างเดือนตุลาคม 2546 ถึง เดือนกันยายน 2548 ทดลองประกอบด้วย 4 กรรมวิธี แช่ในน้ำ (ตัวควบคุม 1), 1.0% citric acid, 1.0% ascorbic acid และ 2.0% calcium ascorbate พบว่าทุกกรรมวิธีที่แช่ใน antioxidant มีค่าความสว่างและค่าสีเหลืองสูงกว่าตัวควบคุมโดยกรรมวิธีที่แช่ใน 1.0% ascorbic acid มีค่าสูงสุด ตัวชี้วัดคุณภาพตัวอื่นและรสชาติทางประสาทสัมผัสไม่มีความแตกต่างทางสถิติในแต่ละกรรมวิธี อย่างไรก็ตามผลลองกองสามารถเก็บรักษาที่ 15 °C, 85-90% RH เพียง 9 วัน หลังจากนั้นไม่มีความแตกต่างทางสถิติในแต่ละกรรมวิธี