

ชื่อเรื่อง	ผลของแคลเซียมคลอไรด์ต่อคุณภาพของมะละกอสุกแปรรูปพร้อมบริโภค
ผู้เขียน	อินทิรา ลิจันทรพร และ ศิริชัย กัลยาณรัตน์
ที่มา	กำหนดการประชุมและบทคัดย่อ. การประชุมวิชาการพืชสวนแห่งชาติ ครั้งที่ 6, 7-10 พฤศจิกายน 2549. ณ โรงแรมโลตัสปางสวนแก้ว เชียงใหม่. 420 หน้า
คำสำคัญ	การแปรรูปผลิตผลสดพร้อมบริโภค; มะละกอ; คุณภาพ; การเก็บรักษา

#### บทคัดย่อ

การศึกษาผลของการจุ่มสารละลายแคลเซียมคลอไรด์ที่ระดับความเข้มข้นร้อยละ 0.5, 1.0, 1.5 และ 2.0 นาน 5 และ 10 นาที ต่ออายุการเก็บรักษามะละกอสุกพร้อมบริโภค พบว่า การจุ่มสารละลายแคลเซียมคลอไรด์ที่ระดับความเข้มข้นร้อยละ 2 นาน 5 นาที สามารถลดอัตราการหายใจ อัตราการผลิตเอทิลีน การเปลี่ยนแปลงสี และยืดอายุการเก็บรักษามะละกอสุกแปรรูปพร้อมบริโภคได้ดีที่สุด โดยมีอายุการเก็บรักษานาน 27 วัน