

ชื่อเรื่อง	ผลของ Salicylic Acid ต่อคุณภาพและการเก็บรักษาเงาะพันธุ์ทองเมืองตราด
ผู้เขียน	ลัดดาวัลย์ ขาวสอาด วาริช ศรีละออง และ ศิริชัย กัลยาณรัตน์
ที่มา	กำหนดการประชุมและบทคัดย่อ. การประชุมวิชาการพืชสวนแห่งชาติ ครั้งที่ 6, 7-10 พฤศจิกายน 2549. ณ โรงแรมโลตัสปางสวนแก้ว เชียงใหม่. 420 หน้า
คำสำคัญ	เงาะทองเมืองตราด; คุณภาพ; น้ำหนักสด; salicylic acid; อายุการเก็บรักษา

บทคัดย่อ

ในปัจจุบันเงาะทองเมืองตราดกำลังได้รับความนิยมจากผู้บริโภคเพิ่มมากขึ้น เนื่องจากรสชาติที่หวาน เนื้อกรอบ และอ่อน แต่ปัญหาที่สำคัญของเงาะคือการเหี่ยวของขนและเปลี่ยนเป็นสีดำ ทำให้ไม่เป็นที่ยอมรับของผู้บริโภค และมีอายุการเก็บรักษาสั้น ในการศึกษาครั้งนี้มีจุดประสงค์เพื่อรักษาความสดของผลเงาะโดยใช้สารละลาย salicylic acid ที่ระดับความเข้มข้นต่าง ๆ กัน คือร้อยละ 0.5 1 1.5 และ 2 ตามลำดับ จุ่มผลเงาะนานประมาณ 5 นาทีแล้วนำมาเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 13 องศาเซลเซียส ความชื้นสัมพัทธ์ร้อยละ 90-95 เปรียบเทียบกับผลเงาะที่ไม่ผ่านการจุ่มสารละลาย salicylic acid (ชุดควบคุม) ผลจากการศึกษาพบว่าสารละลาย salicylic acid สามารถช่วยชะลอการสูญเสียน้ำหนักได้ดีในทุกชุดการทดลอง โดยเฉพาะที่ระดับความเข้มข้นร้อยละ 1 และ 1.5 และทำให้เงาะเก็บได้นานถึง 12 วัน ในขณะที่ผลเงาะในชุดควบคุมมีอายุการเก็บรักษาเพียง 10 วัน แต่การเปลี่ยนแปลงของสีขน เปลือกผล ความแน่นเนื้อ ปริมาณกรด และการเกิดกลิ่นผิดปกติ ไม่มีความแตกต่างกันแสดงว่าการจุ่มผลเงาะในสารละลาย salicylic acid สามารถชะลอการสูญเสียน้ำหนักสดและยืดอายุการวางจำหน่ายเงาะทองเมืองตราดได้