

ชื่อเรื่อง	ผลของการเคลือบ Sucrose Fatty Acid Ester ต่อการเกิดสีน้ำตาลของลองกอง
ผู้เขียน	เวศน์ทิศา แพงมา เถลิ้มชัย วงษ์อารี และ ศิริชัย กัลยาณรัตน์
ที่มา	กำหนดการประชุมและบทคัดย่อ. การประชุมวิชาการพืชสวนแห่งชาติ ครั้งที่ 6, 7-10 พฤศจิกายน 2549. ณ โรงแรมโลตัสปางสวนแก้ว เชียงใหม่. 420 หน้า
คำสำคัญ	การเกิดสีน้ำตาล; ลองกอง; อายุการวางจำหน่าย; sucrose fatty acid ester

### บทคัดย่อ

ปัญหาหลังการเก็บเกี่ยวที่สำคัญของลองกองคือ การเกิดเปลือกสีน้ำตาลอย่างรวดเร็ว การศึกษาผลของการเคลือบผิวลองกองด้วยสาร sucrose fatty acid ester ความเข้มข้นร้อยละ 0.1 0.3 0.5 เมื่อเปรียบเทียบกับการไม่เคลือบผิว การเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 13 องศาเซลเซียส ความชื้นสัมพัทธ์ร้อยละ 95 พบว่าการเคลือบผิวลองกองด้วย sucrose fatty acid ester ความเข้มข้นร้อยละ 0.1 0.3 และ 0.5 ไม่มีผลต่อการเปลี่ยนแปลงปริมาณของแข็งทั้งหมดที่ละลายน้ำได้และปริมาณกรดทั้งหมดที่ไตเตรทได้ แต่ sucrose fatty acid ester ความเข้มข้นร้อยละ 0.1 มีคะแนนการเกิดสีน้ำตาลของเปลือกน้อยที่สุด และมีอายุการเก็บรักษาได้นานถึง 12 วัน ส่วนการเคลือบผิวด้วย sucrose fatty acid ester ความเข้มข้นร้อยละ 0.5 มีผลทำให้ค่า L\* และค่า Hue ลดลง แสดงว่าเปลือกมีสีเข้มขึ้น