

ชื่อเรื่อง	ผลของการแช่ในกรดอินทรีย์บางชนิดต่อปริมาณแอนโทไซยานินและสีแดงของเปลือกผลลิ้นจี่แช่แข็งพันธุ์สงฮวย
ผู้เขียน	อดิษฐ์ จรตล จ่านง อุทัยบุตร และ กอบเกียรติ แสงนิล
ที่มา	กำหนดการประชุมและบทคัดย่อ. การประชุมวิชาการพืชสวนแห่งชาติ ครั้งที่ 6, 7-10 พฤศจิกายน 2549. ณ โรงแรมโลตัสปางสวนแก้ว เชียงใหม่. 420 หน้า
คำสำคัญ	กรดอินทรีย์; ลิ้นจี่แช่แข็ง; แอนโทไซยานิน

### บทคัดย่อ

การศึกษาผลของการแช่กรดออกซาลิก กรดทาร์ตาริก กรดมาลิก และกรดแอสคอร์บิก ต่อปริมาณแอนโทไซยานิน และสีแดงในเปลือกผลลิ้นจี่แช่แข็งพันธุ์สงฮวย โดยนำผลลิ้นจี่แช่ในน้ำร้อน ( $98 \pm 1$  °ซ) เป็นเวลา 30 วินาที แล้วนำผลมาแช่ในสารละลายกรดแต่ละชนิดทั้ง 4 ชนิด ในระดับความเข้มข้นแตกต่างกัน คือ 0, 2.5, 5 และ 10 % เป็นเวลา 15 นาที หลังการแช่กรดนำผลมาลดอุณหภูมิและแช่แข็งจนผลมีอุณหภูมิ  $-18$  °ซ แล้วนำไปเก็บรักษาที่อุณหภูมิ  $-20$  °ซ เป็นเวลา 6 เดือน พบว่าการแช่ในกรดออกซาลิกมีผลทำให้เปลือกผลมีปริมาณแอนโทไซยานินและสีแดงสด รวมทั้งสภาพความเป็นกรดสูงกว่าการแช่ในกรดชนิดอื่น โดยออกซาลิกที่ความเข้มข้น 10% มีประสิทธิภาพสูงสุดในการรักษาปริมาณแอนโทไซยานินและสีแดงของเปลือกผลในระหว่างการเก็บรักษา จากผลการทดลองคาดว่ากรดออกซาลิกทำหน้าที่ลดระดับ pH ของเปลือกผลให้ต่ำลง ซึ่งมีผลในการรักษาเสถียรภาพของแอนโทไซยานินและสีแดงของรงควัตถุนี้