

ชื่อเรื่อง	ผลของสารเคลือบผิว Sta-fresh 7055 Methyl Cellulose และ Sucrose Fatty Acid Ester ต่อคุณภาพหลังการเก็บรักษากล้วยหอมทอง
ผู้แต่ง	จินดา พุ่มไสว
ที่มา	วิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต (เทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยว) คณะทรัพยากรชีวภาพและเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอมเกล้าธนบุรี. 150 หน้า. 2550.
คำสำคัญ	กล้วย; สารเคลือบผิว

บทคัดย่อ

จากการศึกษาผลของการใช้สารเคลือบผิว Sta-fresh 7055 ความเข้มข้นร้อยละ 1 2 และ 3 ต่อการสุกของกล้วยหอมทองเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 13 องศาเซลเซียส ความชื้นสัมพัทธ์ร้อยละ 95 พบว่า สารเคลือบผิว Sta-fresh 7055 ไม่มีผลต่อคุณภาพระหว่างการเก็บรักษา แต่เมื่อนำออกมาวางที่อุณหภูมิห้อง พบว่า สารเคลือบผิว Sta-fresh 7055 ความเข้มข้นร้อยละ 1 สามารถชะลอการสูญเสียน้ำหนักสด ปริมาณแป้ง อัตราการหายใจและการผลิตเอทิลีนของกล้วยหอมทองได้ดีกว่ากล้วยหอมทองที่ไม่ได้เคลือบผิว (ชุดควบคุม) และมีอายุการวางจำหน่ายนานกว่า 3 วัน การศึกษาสารเคลือบผิว methylcellulose ความเข้มข้น ร้อยละ 0.5 1.0 และ 1.5 ต่อการสุกของผลกล้วยหอมทอง พบว่า กล้วยหอมทองที่เคลือบผิวด้วย methylcellulose ความเข้มข้นร้อยละ 0.5 สามารถชะลอการสูญเสียน้ำหนักสด ค่าความสว่าง (L) ของเนื้อ และค่าความเขียวของเปลือก (a) กล้วยหอมทอง ปริมาณวิตามินซี อัตราการผลิตเอทิลีน และปริมาณแป้งได้ดีกว่าชุดการทดลองอื่นๆ และกล้วยหอมทองที่เคลือบผิวด้วยเมทิลเซลลูโลสมีอายุการวางจำหน่าย 6 วัน ส่วนกล้วยหอมทองที่ไม่ได้เคลือบผิว (ชุดควบคุม) มีอายุการวางจำหน่ายเพียง 3 วัน ส่วนการศึกษาผลของสารเคลือบผิว sucrose fatty acid esters M 1695 ต่อการสุกของผลกล้วยหอมทอง พบว่า กล้วยหอมทองที่เคลือบผิวด้วย fatty acid esters สามารถชะลอการสูญเสียน้ำหนักสด ความแน่นเนื้อ ปริมาณแป้ง อัตราการหายใจ และการผลิตเอทิลีนได้ดีกว่ากล้วยหอมทองที่ไม่ได้เคลือบผิว (ชุดควบคุม) และมีอายุการวางจำหน่ายนาน 6 วัน ได้เมื่อเทียบกับกล้วยหอมทองที่ไม่ได้เคลือบผิว (ชุดควบคุม) ซึ่งมีอายุการวางจำหน่ายเพียง 3 วัน