

ชื่อเรื่อง	ผลของไคโตซานและอุณหภูมิของการเก็บรักษาต่อคุณภาพหลังการเก็บเกี่ยวของเห็ดลม
ผู้แต่ง	วรเชษฐ์ หน่อคำ
ที่มา	วิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต (ชีววิทยา) คณะวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่. 68 หน้า. 2552.
คำสำคัญ	เห็ดลม; ไคโตซาน

บทคัดย่อ

เห็ดลมเป็นเห็ดป่ากินได้ที่นิยมบริโภคในเขตภาคเหนือและภาคตะวันออกเฉียงเหนือ ปัจจุบันมีผู้นำมาเพาะเป็นการค้ามากขึ้นเรื่อยๆ เห็ดลมสดมีอายุการเก็บเกี่ยวสั้น เพื่อศึกษาคุณภาพหลังการเก็บเกี่ยว ผู้วิจัยได้ทำการทดลอง 2 ขั้นตอน โดยขั้นตอนแรก ได้นำดอกเห็ดมา เคลือบผิวด้วยการจุ่มในสารละลายไคโตซาน 0.5, 1.0 และ 2.0 เปอร์เซ็นต์ ในกรดซิตริก 0.3 เปอร์เซ็นต์ เปรียบเทียบกับชุดควบคุม (จุ่มที่ระดับความเข้มข้น 0 และที่ไม่นำไปจุ่มในสารละลายใด ๆ) แล้วบรรจุในถาดโฟมหุ้มด้วยพลาสติกโพลีไวนิลคลอไรด์(พีวีซี) เก็บรักษาที่อุณหภูมิ 25 องศาเซลเซียส ผลการทดลองพบว่า สามารถลดการสูญเสียน้ำหนักของเห็ดลมได้และมีการปนเปื้อนของจุลินทรีย์น้อยลง ในทุกระดับความเข้มข้นของไคโตซานเมื่อเทียบกับชุดควบคุมแต่ยังไม่สามารถลดการเปลี่ยนแปลงสีผิวได้ และนอกจากนี้ยังพบลักษณะน้ำในดอกเห็ดที่ผ่านการเคลือบผิวด้วยการจุ่มในสารละลายไคโตซานทุกระดับ เนื่องจากการเสียหายของดอกเห็ดจากการสังเกตได้กล้องจุลทรรศน์พบว่าเนื้อเยื่อของหมวกดอกที่เสียหายมีการเรียงตัวของเส้นใยที่หลวมกว่าและพบการสลายตัวของเส้นใยจำนวนมาก ในขั้นตอนที่สอง ได้ศึกษาอายุการเก็บรักษาดอกเห็ดของ *L. polychrous* ที่อุณหภูมิต่าง ๆ พบว่า ที่ 25, 10 และ 4 องศาเซลเซียส สามารถเก็บรักษาดอกเห็ดไว้ได้ 2, 3 และ 10 วันตามลำดับ