

ชื่อเรื่อง	การทำนายการเกิดการหมักของผลส้มพันธุ์สายน้ำผึ้งที่เคลือบผิว
ผู้แต่ง	ศศิเมษ ฟองสา
ที่มา	วิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต (วิทยาการหลังการเก็บเกี่ยว) สถาบันวิจัยเทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยว มหาวิทยาลัยเชียงใหม่. 84 หน้า. 2553.
คำสำคัญ	ส้ม; สารเคลือบผิว

### บทคัดย่อ

งานวิจัยนี้ศึกษาผลของอุณหภูมิในการเก็บรักษาผลส้มพันธุ์สายน้ำผึ้งที่เคลือบผิวด้วยสารเคลือบผิว CITROSOL-AK เพื่อพยากรณ์อายุการเก็บรักษา โดยเก็บรักษาผลส้มไว้ที่อุณหภูมิ 10±2, 16±2, 22±2 และ 28±2 องศาเซลเซียส ความชื้นสัมพัทธ์ 70±2, 75±2, 78±2 และ 82±2 เปอร์เซ็นต์ ตามลำดับ ผลการทดลองพบว่า การเก็บรักษาผลส้มในช่วงอุณหภูมิต่ำ สามารถชะลอการเปลี่ยนแปลงต่างๆของผลส้ม ได้แก่ การสูญเสียน้ำหนัก ปริมาณแก๊สภายในผลส้ม และปริมาณ เอทานอลได้ดีกว่าการเก็บรักษาในช่วงอุณหภูมิสูง การเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 10±2 องศาเซลเซียส ความชื้นสัมพัทธ์ 70±2 เปอร์เซ็นต์ สามารถเก็บรักษาผลส้มได้เป็นเวลา 40 วัน และคุณภาพยังเป็นที่ยอมรับได้ โดยผลส้มสูญเสียน้ำหนัก ปริมาณแก๊สออกซิเจนและคาร์บอนไดออกไซด์ ภายในผล ค่าพีเอช ปริมาณกรดทั้งหมดที่ไทเทรตได้ ของแข็งที่ละลายน้ำได้ และวิตามินซี เท่ากับ 9.05%, 6.96%, 3.72%, 4.11, 0.57%, 12.97% และ 22.41 มิลลิกรัม/100 กรัม น้ำส้ม ตามลำดับ เมื่อศึกษาความสัมพันธ์ระหว่าง เปอร์เซ็นต์การสูญเสียน้ำหนักของผลส้ม ปริมาณเอทานอลในน้ำส้มคั้น และระยะเวลาการเก็บรักษา พบว่า สามารถพยากรณ์เปอร์เซ็นต์การสูญเสียน้ำหนัก และปริมาณเอทานอลในน้ำส้มคั้นของผลส้มที่เก็บรักษาในช่วงอุณหภูมิ 10±2, 16±2 และ 22±2 องศาเซลเซียส ได้เป็นอย่างดี โดยมีค่าสัมประสิทธิ์การตัดสินใจ ( $R^2$ ) เท่ากับ 0.91 และ 0.98 ตามลำดับ และความสามารถในการพยากรณ์ของสมการจะลดลงเมื่ออุณหภูมิที่เก็บรักษาสูงกว่า 22±2 องศาเซลเซียส