

ชื่อเรื่อง	การพัฒนาสารเคลือบการยืดอายุการเก็บรักษาลองกอง
ผู้แต่ง	ณัฐนันท์ ละลอกแก้ว
ที่มา	วิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต (พัฒนาผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมเกษตร) คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์. 178 หน้า. 2554.
คำสำคัญ	ลองกอง; ไขผึ้ง; เซลแลค

บทคัดย่อ

ลองกองเป็นผลไม้เมืองร้อนที่มีรสชาติดี กลิ่นหอมหวาน เปลือกบาง และได้รับความนิยมเป็นอย่างมาก เป็นผลไม้ประเภท Non-climacteric ต้องเก็บเกี่ยวเมื่อเข้าสู่ระยะบริบูรณ์แล้วเท่านั้น ปัญหาของลองกอง คือ อายุการเก็บรักษาที่สั้นเนื่องจากเปลือกจะเปลี่ยนเป็นสีน้ำตาลทำให้ไม่เป็นที่ดึงดูดผู้บริโภค งานวิจัยนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อสำรวจพฤติกรรม ทักษะ และความต้องการของผู้บริโภคที่มีต่อการตัดสินใจซื้อลองกองรวมทั้งความต้องการด้านรูปแบบภาชนะบรรจุลองกอง จากนั้นศึกษาดัชนีคุณภาพของลองกองเพื่อทราบถึงปัจจัยคุณภาพของลองกองที่มีความสำคัญต่อการยอมรับของผู้บริโภคโดยใช้เทคนิคแผนภาพความชอบ พัฒนาสารเคลือบผิวสำหรับลองกองเพื่อช่วยยืดอายุการเก็บรักษา และศึกษาการใช้สารเคลือบผิวร่วมกับสารชะลอการเกิดสีน้ำตาลเพื่อลดการเกิดสีน้ำตาลของลองกอง จากการวิจัยพบว่า ปัจจัยที่มีผลต่อการตัดสินใจซื้อลองกอง ได้แก่ รสชาติ ความสด สีเปลือก ตำหนิ และราคา คะแนนความชอบของผู้บริโภคมีความสัมพันธ์กับ ค่าความสว่างและความเป็นสีเหลืองของเปลือก (L^* และ b^*) คุณลักษณะกลิ่นและกลิ่นรสลองกอง สารเคลือบที่มีปริมาณไขผึ้งและเซลแลคร้อยละ 9 อัตราส่วนของไขผึ้งต่อเซลแลค 2.5: 1.0 เหมาะสมกับลองกองเนื่องจากสามารถลดการสูญเสียน้ำหนัก ชะลอการเปลี่ยนแปลงสีเปลือกและความแน่นเนื้อ ลดอาการเปลือกสีน้ำตาล และการเสื่อมเสีย และการใช้สารเคลือบร่วมกับการจุ่มในกรดซิตริกร้อยละ 0.5 สามารถคงคุณภาพของลองกองได้ไม่แตกต่างจากการเคลือบด้วยสารเคลือบเพียงอย่างเดียว เพื่อยืนยันประสิทธิภาพของสารเคลือบต่อการยืดอายุการเก็บผลของลองกอง โดยการทดสอบยอมรับลองกองที่ผ่านการเคลือบผิวแล้วเก็บรักษานาน 11 วัน ที่อุณหภูมิ 18 ± 2 องศาเซลเซียส ความชื้นสัมพัทธ์ร้อยละ 87 ± 8