

ชื่อเรื่อง	อิทธิพลของสารเคลือบผิวบางชนิดต่อคุณภาพของส้มโอพันธุ์ทองดีระหว่างการเก็บรักษา
ผู้แต่ง	เบญจมาศ รัตนชินกร นันทชนก นันทะไชย อนุวัตร แจ่มชัด สุชน สุวรรณบุตร
ที่มา	เอกสารประกอบการประชุมวิชาการประจำปี 2544. สถาบันวิจัยพืชสวน กรมวิชาการ เกษตร. 2545.
คำสำคัญ	ส้มโอ; สารเคลือบผิว

บทคัดย่อ

การทดลองศึกษาอิทธิพลของสารเคลือบผิวบางชนิดต่อคุณภาพของส้มโอพันธุ์ทองดีในระหว่างการเก็บรักษา โดยใช้สารเคลือบผิว 6 ชนิด ได้แก่ Methylcellulose, Corn zein, Chitosan, Wheat gluten, Glucomannan และ Sta-Fresh เก็บรักษาที่อุณหภูมิห้อง ($30\pm 3^{\circ}\text{C}$) พบว่าส้มโอที่เคลือบด้วย Methylcellulose, Corn zein และ Sta-Fresh มีลักษณะเป็นมันเงา สำหรับส้มโอที่เคลือบด้วย Chitosan, Wheat gluten และ Glucomannan มีลักษณะด้านไม่เป็นมันเงา ไม่แตกต่างจากส้มโอที่ไม่ได้ทำการเคลือบผิว สารเคลือบทั้ง 6 ชนิด ไม่สามารถยืดอายุการเก็บของส้มโอ และไม่สามารถช่วยลดเปอร์เซ็นต์การเสื่อมเสียได้เมื่อเทียบกับสิ่งทดลองควบคุม และพบว่าสารเคลือบทั้ง 6 ชนิดไม่มีอิทธิพลต่อค่า pH และ TA แต่ TSS และวิตามินซีมีการเปลี่ยนแปลงเพียงเล็กน้อย อย่างไรก็ตามพบว่า Wheat gluten และ Sta-Fresh สามารถช่วยลดการสูญเสียน้ำหนักได้ในระหว่างการเก็บรักษาเมื่อเทียบกับส้มโอที่ไม่ได้ผ่านการเคลือบผิว และสารเคลือบ Wheat gluten ช่วงลดการเปลี่ยนเป็นสีเหลืองของส้มโอได้ เมื่อเก็บรักษาไว้ 21 วัน ส้มโอที่ไม่ได้เคลือบ ส้มโอที่เคลือบด้วย Corn zein, Glucomannan และ Sta-Fresh มีคะแนนความชอบรวมอยู่ระดับชอบปานกลางถึงชอบเล็กน้อย