

ชื่อเรื่อง	ผลของการเคลือบผิวไคโตซานต่อการยืดอายุการเก็บรักษาผลลองกอง
ผู้แต่ง	วาสนา ณ ฝั้น นิธิยา รัตนานนท์ และ นัทริญา นุเสน
ที่มา	บทคัดย่อ การประชุมวิชาการวิทยาการหลังการเก็บเกี่ยวแห่งชาติ ครั้งที่ 5, โรงแรมมิราเคิล แกรนด์ คอนเวนชัน กรุงเทพมหานคร, 28-29 มิถุนายน 2550. 151 หน้า.
คำสำคัญ	อายุการเก็บรักษา; การเคลือบผิว; ไคโตซาน; ลองกอง

### บทคัดย่อ

การศึกษาผลของสารเคลือบผิวไคโตซานต่อการยืดอายุการเก็บรักษาผลลองกอง โดยนำผลลองกองที่เก็บเกี่ยวจากสวนในจังหวัดอุดรดิตถ์ มาล้างน้ำแล้วเคลือบผิวด้วยไคโตซานที่ความเข้มข้น 0, 0.5, 1.0, 1.5 และ 2.0 เปอร์เซ็นต์โดยใช้สารละลายกรดแลกติกความเข้มข้น 2.0% เป็นตัวทำละลาย ผึ่งให้ผิวแห้ง บรรจุในภาชนะห่อหุ้มด้วยพลาสติกโพลีไวนิลคลอไรด์ และเก็บรักษาที่อุณหภูมิห้อง  $25 \pm 2$  องศาเซลเซียส ความชื้นสัมพัทธ์  $62 \pm 2$  เปอร์เซ็นต์ ผลการศึกษาพบว่า การเคลือบผิวด้วยไคโตซานที่ระดับความเข้มข้นตั้งแต่ 1.0 เปอร์เซ็นต์ขึ้นไป ช่วยลดการสูญเสียน้ำหนัก เปอร์เซ็นต์ผลเน่าเสีย เปอร์เซ็นต์ผลร่วง และชะลอการเกิดสีน้ำตาลของเปลือก แต่ไม่มีผลต่อความแน่นเนื้อ ปริมาณของแข็งที่ละลายในน้ำได้ และปริมาณกรดทั้งหมดที่ไทเทรตได้ ผลลองกองที่เคลือบผิวด้วยไคโตซานและชุดควบคุม มีอายุการเก็บรักษาได้ 9-11 วันและ 8 วัน ตามลำดับ และการเคลือบผิวผลลองกองด้วยไคโตซานที่ระดับความเข้มข้น 2 เปอร์เซ็นต์ ช่วยยืดอายุการเก็บรักษาได้ดีที่สุดเป็นเวลา 11 วัน