

ชื่อเรื่อง	ผลของสารเคลือบผิวที่รับประทานได้ต่อคุณภาพของสับปะรดในระหว่างการเก็บรักษาที่อุณหภูมิต่ำ
ผู้แต่ง	หทัยทิพย์ นิมิตรเกียรติไกล วาริช ศรีระออง และ ศิริชัย กัลยามรัตน์
ที่มา	บทคัดย่อ การประชุมวิชาการวิทยาการหลังการเก็บเกี่ยวแห่งชาติ ครั้งที่ 5, โรงแรมมิราเคิล แกรนด์ คอนเวนชัน กรุงเทพมหานคร, 28-29 มิถุนายน 2550. 151 หน้า.
คำสำคัญ	สับปะรด; อาการไส้สีน้ำตาล; คุณภาพหลังการเก็บเกี่ยว; Semperfresh™; Sta-fresh 7055

บทคัดย่อ

การเคลือบผิวด้วยสารเคลือบที่รับประทานได้ เป็นวิธีการหนึ่งที่น่าิยมใช้เพื่อรักษาคุณภาพของผักและผลไม้สดเนื่องจากมีความปลอดภัยต่อผู้บริโภค ในการทดลองนี้ได้ทำการศึกษาผลของสารเคลือบผิวที่รับประทานได้ Semperfresh™ (กรดไขมันของซูโครสเอสเทอร์) ต่อคุณภาพหลังเก็บเกี่ยวของสับปะรดในระหว่างการเก็บรักษาที่อุณหภูมิต่ำ เปรียบเทียบกับการใช้สารเคลือบผิวที่ใช้ทางการค้า Sta-fresh 7055 (พาราฟิน-โพลีเอทิลีน) โดยการเคลือบผลสับปะรดด้วย Semperfresh™ ที่ความเข้มข้นร้อยละ 1 และ 2 และ Sta-fresh 7055 ที่ความเข้มข้นร้อยละ 10 เก็บรักษาที่อุณหภูมิ 10 องศาเซลเซียส ที่ความชื้นสัมพัทธ์ร้อยละ 90-95 ทำการตรวจวัดคุณภาพ ได้แก่ การสูญเสียน้ำหนัก การเปลี่ยนแปลงสีเปลือก อาการไส้สีน้ำตาล ปริมาณกรดที่ไตเตรทได้ ปริมาณของแข็งที่ละลายน้ำได้ และปริมาณวิตามินซี จากผลการทดลองพบว่าการเคลือบผิวสามารถชะลอการเปลี่ยนสีของเปลือก (ค่า hue) และลดการสูญเสียน้ำหนักได้ดีกว่าสับปะรดที่ไม่เคลือบผิว (ชุดควบคุม) โดยการเคลือบผิวด้วย Semperfresh™ ที่ร้อยละ 2 และ Sta-fresh 7055 ที่ร้อยละ 10 สามารถลดอาการไส้สีน้ำตาลและมีการลดลงของปริมาณวิตามินซีน้อยกว่า เมื่อเปรียบเทียบกับสับปะรดที่เคลือบผิวด้วย Semperfresh™ ร้อยละ 1 และชุดควบคุม การเคลือบผิวสามารถยืดอายุการเก็บรักษาสับปะรดได้นานถึง 5 สัปดาห์ ในขณะที่ชุดควบคุมมีอายุการเก็บรักษาเพียง 28 วัน