

ชื่อเรื่อง	การยืดอายุการเก็บรักษาผลมะเฟืองด้วยสารเคลือบผิวที่รับประทานได้
ผู้แต่ง	เบญจมาพร มธูลาภรังสรรค์ เณติมชัย วงษ์อารี ผ่องเผ็ญ จิตอารีย์รัตน์ วาริช ศรี ละออง และ ศิริชัย กัลยาณรัตน์
ที่มา	วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร ปีที่ 39 ฉบับที่ 3 (พิเศษ). 2551. หน้า 124-126.
คำสำคัญ	สารเคลือบผิวที่รับประทานได้; ผลมะเฟือง; อายุการเก็บรักษา

### บทคัดย่อ

มะเฟืองเป็นผลไม้ที่สูญเสียได้ง่ายและเกิดการอ่อนตัวอย่างรวดเร็วหลังการเก็บเกี่ยว ในการศึกษาครั้งนี้ได้นำผลมะเฟืองพันธุ์มาเลเซีย B17 มาเคลือบผิวด้วยสารเคลือบผิวที่รับประทานได้ 2 ชนิด เปรียบเทียบกับผลที่ไม่ได้เคลือบผิว (ชุดควบคุม) นำมาทำการเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 10 องศาเซลเซียส ความชื้นสัมพัทธ์ร้อยละ 95 การเคลือบผิวผลมะเฟืองโดยสารไลโคซานความเข้มข้นร้อยละ 1.0 และ กัสเทค (sucrose-fatty acid ester) ที่ความเข้มข้นร้อยละ 1.5 มีประสิทธิภาพในการลดการสูญเสียน้ำหนักสดและวิตามินซีจากผล รวมไปถึงชะลอการเปลี่ยนสีเหลืองที่ผิวผล เมื่อเปรียบเทียบกับชุดควบคุม แต่การเคลือบผิวไม่มีผลต่อการคงความแน่นเนื้อของผลมะเฟืองระหว่างการเก็บรักษา โดยผลมะเฟืองที่เคลือบผิวด้วยสารทั้ง 2 ชนิด มีอายุการเก็บรักษานาน 21 วัน ส่วนชุดควบคุมมีอายุการเก็บรักษาไม่เกิน 14 วัน อย่างไรก็ตามการใช้สารกัสเทคเข้มข้นร้อยละ 1.5 เคลือบผิวจะทำให้เกิดเป็นแผ่นลอกที่ผิวผลมะเฟืองในช่วงท้ายของการเก็บรักษา