

ชื่อเรื่อง	ฟิล์มเคลือบบริโกลได้จากเจลาตินและไคโตซานสำหรับยืดอายุ การเก็บรักษาเนื้อส้มโอพันธุ์ขาวน้ำผึ้ง
ผู้แต่ง	อภิธา บุญศิริ ไสรดา กนกพานนท์ ศิริพร วิหคโต และ ประกิต โรจน์ปัญญากิจ
ที่มา	บทคัดย่อ การสัมมนาวิชาการวิทยาการหลังการเก็บเกี่ยวแห่งชาติ ครั้งที่ 6, โรงแรมเจริญธานี ปริ๊นเซส จังหวัดขอนแก่น, 14-15 สิงหาคม 2551. 182 หน้า.
คำสำคัญ	ฟิล์มเคลือบบริโกลได้; เนื้อส้มโอ; คุณภาพ

บทคัดย่อ

การพ่นเคลือบฟิล์มเคลือบบริโกลได้ที่ผสมขึ้นจากเจลาตินผสมไคโตซานซึ่งผ่านการคัดเลือกในเบื้องต้นจำนวน 3 สูตร คือ สูตร E1, F1 และ F2 ให้กับเนื้อส้มโอก่อนเก็บรักษาไว้ที่อุณหภูมิ 5 องศาเซลเซียส ความชื้นสัมพัทธ์ 90+5 เปอร์เซ็นต์ เป็นระยะเวลา 21 วัน เนื้อส้มโอกลุ่มที่ได้รับการเคลือบด้วยฟิล์มบริโกลมีแนวโน้มสามารถลดการสูญเสียน้ำหนัก และมีความแน่นเนื้อมากกว่าเนื้อส้มโอควบคุม (ไม่ได้รับการเคลือบ) การเคลือบฟิล์มนี้ไม่ทำให้เกิดกลิ่นและรสชาติผิดปกติ เป็นที่พึงพอใจของผู้บริโภค อย่างไรก็ตามการเคลือบเนื้อส้มโอด้วยฟิล์มเคลือบบริโกลได้มีอัตราการหายใจ อัตราการผลิตเอทิลีน การเปลี่ยนแปลงสีเนื้อ ปริมาณของแข็งละลายน้ำได้ และปริมาณกรดไม่แตกต่างจากตัวอย่างส้มโอที่ไม่ถูกเคลือบ เมื่อเก็บรักษาเนื้อส้มโอเป็นเวลา 21 วัน พบว่า เนื้อส้มโอที่ไม่ผ่านการเคลือบฟิล์มและผ่านการเคลือบฟิล์มสูตร E1 มีการเข้าทำลายของเชื้อ *Penicillium* sp. ทั้งนี้สูตรที่มีแนวโน้มเป็นที่พอใจของผู้บริโภคมากที่สุดคือ สูตร F2 โดยสามารถยืดอายุการเก็บรักษาเนื้อส้มโอเป็นเวลา 14 วัน เนื่องจากพบการปนเปื้อนของยีสต์เกินกว่ามาตรฐานกำหนดในวันที่ 21 ของการเก็บรักษา