

ชื่อเรื่อง	การยืดอายุการเก็บรักษาและคุณภาพของผลิตภัณฑ์ทุเรียนพร้อมบริโภคโดยใช้สารเคลือบที่บริโภคได้
ผู้แต่ง	ภริสา ทศวิล อรพิน เกิดชูชื่น และ ณิชฎา เลหากุลจิตต์
ที่มา	วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร ปีที่ 40 ฉบับที่ 1 (พิเศษ) หน้า 257-260 . 2552.
คำสำคัญ	ทุเรียนพร้อมบริโภค; สารเคลือบ; การยืดอายุการเก็บรักษา; การเปลี่ยนแปลงคุณภาพ

บทคัดย่อ

การศึกษาการยืดอายุการเก็บรักษา และคุณภาพของผลิตภัณฑ์ทุเรียนพร้อมบริโภคโดยใช้สารเคลือบ พบว่าสารเคลือบจากแป้งมันสำปะหลังมีการซึมผ่านของไอน้ำเท่ากับ $785 \text{ g/ m}^2/\text{ day}$ ซึ่งต่ำกว่าการซึมผ่านของไอน้ำของสารเคลือบจากแป้งข้าวเจ้าซึ่งมีค่าเท่ากับ $1230 \text{ g/ m}^2/\text{ day}$ โดยทุเรียนที่เคลือบจากแป้งข้าวเจ้า และแป้งมันสำปะหลัง จะหุ้มด้วยฟิล์ม PVC เก็บที่อุณหภูมิ 4 องศาเซลเซียส มีอายุการเก็บรักษาได้นานกว่า 21 วัน ในขณะที่ทุเรียนที่ไม่ได้เคลือบมีอายุการเก็บรักษาเพียง 5 วัน นอกจากนี้ยังพบว่า ทุเรียนที่ไม่ได้เคลือบมีการสูญเสียน้ำสูง (24.53%) ขณะที่ทุเรียนที่เคลือบฟิล์มแป้งมันสำปะหลังที่หุ้ม PVC มีการสูญเสียน้ำน้อย (6.37%) ส่วนองค์ประกอบทางเคมีของทุเรียน พบว่าปริมาณน้ำตาลทั้งหมดของผลิตภัณฑ์ทุเรียนทั้ง 2 กลุ่ม มีแนวโน้มสูงขึ้น มีการลดลงของกรดที่ไคเตรตได้ และวิตามินซี โดยผลิตภัณฑ์ทุเรียนที่เคลือบด้วยสารเคลือบจากแป้งมันสำปะหลัง และสารเคลือบจากแป้งข้าวเจ้า ในระหว่างการเก็บมีปริมาณกรดและวิตามินซีมากกว่าทุเรียนที่ไม่ได้เคลือบ