

ชื่อเรื่อง	อิทธิพลของกรรมวิธีรักษาเปลือกต่อการเปลี่ยนแปลงทางกายภาพและทางเคมีของผลลินจี่ระหว่างการเก็บรักษาที่อุณหภูมิต่างๆ
ผู้แต่ง	พรอนันต์ บุญก่อน
ที่มา	วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต (ชีววิทยา) มหาวิทยาลัยเชียงใหม่. 2545. 204 หน้า.
คำสำคัญ	ลินจี่; สีเปลือก; กรดซิตริก

บทคัดย่อ

การรักษาผลของกรรมวิธีรักษาเปลือกผลลินจี่โดยแช่ผลลินจี่พันธุ์สงฮวยในสารละลายรักษาสีเปลือกชนิดต่าง ๆ ได้แก่ กรดซิตริก 10 เปอร์เซ็นต์ น้ำตาล 10 เปอร์เซ็นต์ และกรดแอสคอร์บิก 1 เปอร์เซ็นต์ ทั้งแบบใช้เดี่ยวหรือใช้ร่วมกัน โดยใช้เวลาแช่ 15 หรือ 30 นาทีแล้วเก็บรักษาไว้ที่อุณหภูมิ 5 องศาเซลเซียส ต่อการเปลี่ยนแปลงทางกายภาพและทางเคมีของผล พบว่าผลที่แช่ในสารละลายกรดซิตริก 10 เปอร์เซ็นต์ทุกกรรมวิธีมีอายุการเก็บรักษาที่สั้นเนื่อง จากเปลือกผลเปลี่ยนเป็นสีน้ำตาลและมีการเข้าทำลายของเชื้อโรคภายในระยะเวลา อันสั้น ในขณะที่การแช่ในสารละลายน้ำตาล 10 เปอร์เซ็นต์ร่วมกับกรดแอสคอร์บิก 1 เปอร์เซ็นต์มีอายุการเก็บรักษานานถึง 28 วัน โดยสามารถรักษาสีเปลือกผลได้ดีที่สุดคือมีค่าสีแดง (a^* value) ปริมาณรงควัตถุแอนโทไซยานิน และปริมาณสารประกอบฟีนอลสูงที่สุด และมีแอกติวิตีของเอนไซม์เปอร์ออกซิเดสและเอนไซม์โพลีฟีนอลออกซิเดสในระดับต่ำและค่อนข้างคงที่ตลอดระยะเวลาการเก็บรักษา จากการประเมินคุณภาพของเนื้อผลลินจี่พบว่าทุกกรรมวิธีไม่มีผลต่อการสูญเสียคุณภาพในการบริโภคและการยอมรับโดยรวมในระหว่างการเก็บรักษา

การ ศึกษาผลของอุณหภูมิต่อการเปลี่ยนแปลงทางกายภาพและเคมีของผลลินจี่ในระหว่าง การเก็บรักษาโดยแช่ผลในสารละลายที่ให้ผลดีในการรักษาสีเปลือกผลที่เลือกไว้ ได้แก่ สารละลายน้ำตาล 10 เปอร์เซ็นต์ สารละลายกรดแอสคอร์บิก 1 เปอร์เซ็นต์ และสารละลายน้ำตาล 10 เปอร์เซ็นต์ร่วมกับกรดแอสคอร์บิก 1 เปอร์เซ็นต์เป็นเวลา 15 นาที แล้วเก็บรักษาไว้ที่อุณหภูมิ 5, 15 และ 28 องศาเซลเซียส (อุณหภูมิห้อง) พบว่าการเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 5 องศาเซลเซียสสามารถชะลอการเปลี่ยนเป็นสีน้ำตาลของผลได้นานที่สุดคือ 28 วัน ในขณะที่การเก็บรักษาที่ 15 องศาเซลเซียสและอุณหภูมิห้องมีอายุการเก็บรักษา 16 วันและ น้อยกว่า 4 วันตามลำดับ ผลที่แช่ในสารละลายกรดแอสคอร์บิก 1 เปอร์เซ็นต์ และสารละลายน้ำตาล 10 เปอร์เซ็นต์ร่วมกับกรดแอสคอร์บิก 1 เปอร์เซ็นต์และการเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 5 และ 15 องศาเซลเซียสให้ผลดีในการรักษาสีเปลือกผลในขณะที่การเก็บรักษาที่อุณหภูมิห้องให้ผลในการเก็บรักษาที่ไม่แตกต่างจาก

ชुकควบคุม ซึ่งคุณภาพของผลและคุณภาพทางการบริโภคของเนื้อผลไม้ได้รับผลกระทบจากสารเคมีที่ใช้เซ่
และอุณหภูมิที่ใช้ในการเก็บรักษาผล