

ชื่อเรื่อง	ผลการเคลือบผิวด้วยไคโตซานต่อคุณภาพหลังการเก็บเกี่ยวของผลสตรอเบอร์รี่พันธุ์พระราชทาน 72
ผู้แต่ง	พิมพ์ใจ สีหะนาม
ที่มา	วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต (เกษตรศาสตร์) มหาวิทยาลัยเชียงใหม่. 2548. 154 หน้า.
คำสำคัญ	สตรอเบอร์รี่; ไคโตซาน; สารเคลือบผิว

### บทคัดย่อ

การศึกษาผลการเคลือบผิวด้วยไคโตซานต่อคุณภาพหลังการเก็บเกี่ยวของผลสตรอเบอร์รี่พันธุ์พระราชทาน 72 โดยการเคลือบผิวผลสตรอเบอร์รี่ด้วยไคโตซานความเข้มข้น 0.5, 1.0, 1.5 และ 2.0 เปอร์เซ็นต์ ไม่เคลือบผิว และจุ่มในน้ำกลั่น แล้วเก็บรักษาไว้ที่อุณหภูมิห้อง (25 องศาเซลเซียส) ความชื้นสัมพัทธ์ 80 เปอร์เซ็นต์ ผลสตรอเบอร์รี่ที่เคลือบผิวด้วยไคโตซานความเข้มข้น 1.5 และ 2.0 เปอร์เซ็นต์ มีลักษณะปรากฏดีที่สุด และมีการเข้าทำลายของเชื้อราที่น้อยที่สุด ผลสตรอเบอร์รี่ที่เคลือบผิวด้วยไคโตซานความเข้มข้น 2.0 เปอร์เซ็นต์ มีปริมาณวิตามินซีและของแข็งทั้งหมดที่ละลายน้ำได้สูงกว่า แต่มีปริมาณแอนโทไซยานินต่ำกว่าผลสตรอเบอร์รี่ที่ไม่เคลือบผิว และมีแนวโน้มว่าการเคลือบผิวด้วยไคโตซานสามารถลดการสูญเสียความแน่นเนื้อและอัตราการหายใจได้ดีกว่าการที่ไม่เคลือบผิว ผลสตรอเบอร์รี่ที่เคลือบผิวด้วยไคโตซานความเข้มข้น 1.5 เปอร์เซ็นต์ ไม่เคลือบผิว และจุ่มในน้ำกลั่น แล้วนำไปเก็บรักษาไว้ที่อุณหภูมิ 0 องศาเซลเซียส ความชื้นสัมพัทธ์ 81 เปอร์เซ็นต์, 5 องศาเซลเซียส ความชื้นสัมพัทธ์ 82 เปอร์เซ็นต์ และ 10 องศาเซลเซียส ความชื้นสัมพัทธ์ 86 เปอร์เซ็นต์ ผลการทดลองพบว่า ผลสตรอเบอร์รี่ที่เก็บรักษาไว้ที่อุณหภูมิ 0 และ 5 องศาเซลเซียส มีลักษณะปรากฏดีกว่า มีการเข้าทำลายของเชื้อรา และการสูญเสียน้ำหนักน้อยกว่าผลสตรอเบอร์รี่ที่เก็บรักษาไว้ที่อุณหภูมิ 10 องศาเซลเซียส การเก็บรักษาไว้ที่อุณหภูมิ 0 และ 5 องศาเซลเซียส สามารถชะลอการเปลี่ยนแปลงสีผิว สีเนื้อ ปริมาณวิตามินซี แอนโทไซยานิน และอัตราการหายใจได้ดีกว่าการเก็บรักษาไว้ที่อุณหภูมิ 10 องศาเซลเซียส ผลสตรอเบอร์รี่ที่เคลือบผิวด้วยไคโตซานความเข้มข้น 1.5 เปอร์เซ็นต์ มีลักษณะปรากฏดีกว่า มีการเข้าทำลายของเชื้อราที่น้อยกว่า มีปริมาณแอนโทไซยานินและของแข็งทั้งหมดที่ละลายน้ำได้สูงกว่าผลสตรอเบอร์รี่ที่ไม่เคลือบผิวและจุ่มในน้ำกลั่น แต่มีความแน่นเนื้อต่ำกว่าผลสตรอเบอร์รี่ที่ไม่เคลือบผิว ผลสตรอเบอร์รี่ที่เคลือบผิวด้วยไคโตซานมีอัตราการหายใจต่ำกว่าผลที่ไม่เคลือบผิว ผลสตรอเบอร์รี่ที่ปลูกเชื้อด้วยสปอร์ของเชื้อรา *Rhizopus* sp. ความเข้มข้น  $3 \times 10^5$  สปอร์/มิลลิลิตร และการเคลือบผิวด้วยไคโตซานความเข้มข้น 1.5 เปอร์เซ็นต์ แล้วนำไปเก็บรักษาไว้ที่อุณหภูมิ 0 องศา

เซลล์เชื้อ ความชื้นสัมพัทธ์ 81 เปอร์เซ็นต์ มีการเน่าเสียน้อยกว่าและมีกิจกรรมของเอนไซม์ไคตินเนสสูงกว่า  
ผลสตรอบอรี่ที่ปลูกเชื้อด้วยสปอร์ของเชื้อรา *Rhizopus* sp. ความเข้มข้น  $3 \times 10^5$  สปอร์/มิลลิลิตร แต่ไม่ได้  
เคลือบผิวด้วยไลโคซาน