ชื่อเรื่อง การลดการเกิดสีน้ำตาลของผลลองกองด้วยกรดซินนามิก

ผู้แต่ง อินทิรา ลิจันทร์พร นันทิพา เอี่ยมสกุล และศิริชัย กัลยาณรัตน์

ที่มา วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร ปีที่ 40 ฉบับที่ 3 (พิเศษ). หน้า 658-661. 2552.

คำสำคัญ ลองกอง; กรดซินนามิก; การเกิดสีน้ำตาล

บทคัดย่อ

งานวิจัยนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อลดการเกิดสีน้ำตาลของเปลือกผลลองกอง โดยนำผลลองกองจุ่มในกรดซินนามิก ความเข้มข้น 1 เปอร์เซ็นต์ นาน 1 นาที เปรียบเทียบกับน้ำกลั่น แล้วนำผลที่ผ่านการแช่ไปเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 13 องศาเซลเซียส ความชื้นสัมพัทธ์ 90-95 เปอร์เซ็นต์ พบว่า การจุ่มผลลองกองด้วยกรดซินนามิกชะลอการเกิดสีน้ำตาล การสูญเสียน้ำหนัก และยับยั้งอัตราการหายใจ และการผลิตเอทิลีนระหว่างการเก็บรักษา อย่างไรก็ตามผลลองกองที่จุ่มด้วยกรดซินนามิกมีอัตราการหายใจที่สูงกว่าการจุ่มผลลองกองในน้ำกลั่นหลังจาก 6 วันของการเก็บรักษา