

ชื่อเรื่อง	ผลของสารละลาย Anti- transpirant และสารเคลือบผิวต่อคุณภาพและอายุการเก็บรักษาของผลเงาะพันธุ์ทองเมืองตราด
ผู้แต่ง	ลัดดาวัลย์ ขาวสอาด
ที่มา	วิทยาสตรมหาบัณฑิต (เทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยว) คณะทรัพยากรชีวภาพและเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอมเกล้าธนบุรี.1 24 หน้า. 2549.
คำสำคัญ	เงาะพันธุ์ทองเมืองตราด; abscisic acid; salicylic acid; sucrose fatty acid; ไคโตซาน

### บทคัดย่อ

การศึกษาผลของสาร anti-transpirant และสารเคลือบผิวต่อคุณภาพและอายุการเก็บรักษาผลเงาะพันธุ์ทองเมืองตราดโดยใช้สาร anti-transpirant 2 ชนิดคือ Abscisic acid (ABA) ความเข้มข้น 2.5 5 10 และ 15  $\mu\text{M}$  Salicylic acid (SA) ความเข้มข้นร้อยละ 0.5 1.0 1.5 และ 2.0 และสารเคลือบผิว 2 ชนิดคือ Sucrose fatty acid ester (M1695) ความเข้มข้นร้อยละ 0.1 0.3 0.5 และ 0.7 ไคโตซานความเข้มข้นร้อยละ 0.25 0.5 0.75 และ 1.0 แล้วนำไปเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 13 องศาเซลเซียส เปรียบเทียบกับผลเงาะที่ไม่ได้ใช้สาร พบว่าผลเงาะที่แช่ด้วยสาร ABA SA และที่เคลือบผิวด้วยสาร Sucrose fatty acid ester (M1695) ทุกความเข้มข้นมีผลต่อการชะลอการเสื่อมสภาพของผลเงาะได้ดีกว่าผลเงาะที่ไม่ได้เคลือบสาร โดยไปลดการสูญเสียน้ำหนัก อัตราการหายใจ อัตราการผลิตเอทิลีน และชะลอการเปลี่ยนแปลงของสีเปลือก แต่ไม่มีผลต่อการเปลี่ยนแปลงความแน่นเนื้อ ปริมาณของแข็งที่ละลายน้ำได้ และปริมาณกรดที่ไตเตรทได้ ซึ่งจากการศึกษาจะเห็นได้ว่าการจุ่มผลเงาะด้วยสาร ABA ที่ความเข้มข้น 10  $\mu\text{M}$  สาร SA ที่ความเข้มข้นร้อยละ 1.5 และสารเคลือบผิว Sucrose fatty acid ester (M1695) ที่ความเข้มข้นร้อยละ 0.3 มีประสิทธิภาพดีที่สุดในการชะลอการเสื่อมสภาพของผลเงาะ โดยมีอายุการเก็บรักษานาน 12 วัน ในขณะที่ผลเงาะที่เคลือบผิวด้วยสารไคโตซานมีการเสื่อมสภาพอย่างรวดเร็วและ เกิดอาการเน่าบริเวณเปลือกและขนของผลและมีอายุการเก็บรักษานานเพียง 8 วัน เช่นเดียวกับผลเงาะที่ไม่ได้เคลือบสาร