

ชื่อเรื่อง	ผลของสารเคลือบผิวต่อคุณภาพหลังการเก็บเกี่ยวของผลลิ้นจี่พันธุ์จักรพรรดิ
ผู้แต่ง	พัชราภรณ์ สุทนค์
ที่มา	วิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต (เกษตรศาสตร์) พืชสวน คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ 119 .หน้า. 2550.
คำสำคัญ	ลิ้นจี่; สารเคลือบผิว

บทคัดย่อ

การศึกษาระดับความเข้มข้นที่เหมาะสมของ carnauba wax ในการเคลือบผิวผลลิ้นจี่พันธุ์จักรพรรดิ 4 ระดับความเข้มข้นคือ 0 (ไม่เคลือบผิว), 0.5, 1.0 และ 1.5 เปอร์เซ็นต์ โดยจุ่มในสารละลาย carnauba wax ความเข้มข้นระดับต่างๆ นาน 1 นาที แล้วทิ้งให้สารเคลือบผิวแห้งที่อุณหภูมิห้อง จากนั้นบรรจุผลในถุงพลาสติกพอลิโพรพิลีนขนาด 12.70×17.78 เซนติเมตร เจาะรูด้วยเข็มหมุด จำนวน 1 รู/6.46 ตารางเซนติเมตร หรือด้านละ 28 รู/ถุง แล้วเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 3 องศาเซลเซียส พบว่าการใช้ carnauba wax ทั้ง 3 ระดับความเข้มข้น สามารถเก็บรักษาผลลิ้นจี่ได้นาน 18 วัน ในขณะที่การไม่เคลือบผิวเก็บรักษาได้เพียง 15 วัน การใช้สารเคลือบผิวไม่มีผลต่อการสูญเสียน้ำหนัก ความแน่นเนื้อ เปอร์เซ็นต์น้ำหนักรวมของเปลือกและเนื้อ การเปลี่ยนแปลงสีผิว (ค่า L^* , a^* , b^*) การเกิดอาการเปลือกสีน้ำตาล รสชาติ TSS, TA, แอนโทไซยานิน สารประกอบฟีนอลิก และฟลาโวนอยด์ แต่การเคลือบผิวมีผลในการช่วยชะลอการลดลงของปริมาณ total sugars และ reducing sugars ระหว่างการเก็บรักษา เมื่อทำการศึกษาสารเคลือบผิวของผลลิ้นจี่ โดยใช้ carnauba wax 0.5 เปอร์เซ็นต์, TEYCER-K (18 เปอร์เซ็นต์ shellac, carnauba wax and coadjuvants) และ TEYCER-P (18 เปอร์เซ็นต์ shellac, oxidized polyethylene wax and coadjuvants) โดยจุ่มผลลิ้นจี่ในสารเคลือบผิวต่างๆ นาน 5 นาที เปรียบเทียบกับการไม่เคลือบผิว แล้วทิ้งให้สารเคลือบผิวแห้ง ณ อุณหภูมิห้อง จากนั้นบรรจุผลลิ้นจี่ในถุงพอลิโพรพิลีนที่อุณหภูมิ 3 องศาเซลเซียส เช่นเดียวกับการศึกษาเบื้องต้น พบว่า การใช้สารเคลือบผิวช่วยลดการเน่าเสีย การเกิดเปลือกสีน้ำตาลที่เปลือก และการสูญเสีย น้ำหนักของผลลิ้นจี่ ทำให้สามารถเก็บรักษาผลลิ้นจี่ได้นานถึง 18 วัน ขณะที่ผลที่ไม่ได้เคลือบผิวมีอายุการเก็บรักษาเพียง 12 วัน และพบว่าการใช้ TEYCER-P มีแนวโน้มที่จะให้ผลที่มีการยอมรับมากที่สุดระหว่างการเก็บรักษา