

ชื่อเรื่อง	ผลของสารเคลือบผิวและอุณหภูมิต่ออายุการเก็บรักษาชมพูพันธุ์ทับทิมจันทร์
ผู้แต่ง	ณภัทร บัวคลีคลาย
ที่มา	วิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต (เกษตรศาสตร์) พืชสวน คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่. 183 หน้า. 2550.
คำสำคัญ	ชมพู; สารเคลือบผิว; การเก็บรักษา

บทคัดย่อ

การศึกษาผลของสารเคลือบผิวที่บริโกลได้ต่ออายุการเก็บรักษาและคุณภาพของชมพูทับทิมจันทร์แบบทั้งผลและหั่นชิ้น โดยเคลือบตัวอย่างชมพูด้วยวิตามินอี(VE) ความเข้มข้น 1 เปอร์เซ็นต์ ที่มีส่วนผสมของเจลาติน(G) ความเข้มข้น 1, 2 และ 3 เปอร์เซ็นต์ หรือสารละลายวุ้น(A) ความเข้มข้น 1, 2 และ 3 เปอร์เซ็นต์ และชุดควบคุม (ไม่เคลือบผิว) บรรจุในถาดโฟมขนาด 11 x 19 x 1.5 เซนติเมตร หุ้มด้วยแผ่นพลาสติกใส polyvinyl chloride (PVC) ความหนา 13 ไมครอน เก็บรักษาที่อุณหภูมิ 10 องศาเซลเซียส พบว่าชมพูแบบทั้งผล มีอายุการเก็บรักษา 10, 10, 14, 12, 8, 8 และ 8 วันตามลำดับ กิจกรรมของ polyphenol oxidase (PPO) มีแนวโน้มลดลงเมื่อเก็บรักษาไว้นาน 12 วัน ส่วนชมพูแบบหั่นชิ้นมีอายุการเก็บรักษา 8, 6, 6, 6, 4, 4 และ 4 วัน ตามลำดับ กิจกรรมของ polyphenol oxidase (PPO) มีแนวโน้มลดลง เมื่อเก็บรักษาไว้นาน 6 วัน การเคลือบผิวทุกชนิดของชมพูแบบทั้งผลและหั่นชิ้นทำให้ เปอร์เซ็นต์การสูญเสียน้ำหนักสด การเกิดสีน้ำตาลของเนื้อผลและการเน่าเสียมีแนวโน้มเพิ่มขึ้นตามระยะเวลาการเก็บรักษาที่นานขึ้น ขณะที่ปริมาณกรดแอสคอร์บิกและการยอมรับในการบริโภคมีแนวโน้มลดลง ส่วนเปอร์เซ็นต์น้ำหนักแห้ง สีผิวผล ความแน่นเนื้อ ปริมาณของแข็งที่ละลายน้ำได้ (TSS) ปริมาณกรดทั้งหมดที่ไตเตรทได้ (TA) และปริมาณแอนโทไซยานินมีการเปลี่ยนแปลงเล็กน้อย และไม่แตกต่างกับการไม่เคลือบผิว

การศึกษาผลของอุณหภูมิต่ออายุการเก็บรักษาและคุณภาพของชมพูทับทิมจันทร์แบบทั้งผลและหั่นชิ้น โดยนำผลชมพูที่เคลือบด้วย VE+G ความเข้มข้น 3 เปอร์เซ็นต์ และชมพูแบบหั่นชิ้น ที่เคลือบด้วย VE+G ความเข้มข้น 1 เปอร์เซ็นต์ บรรจุในถาดโฟมขนาด 11 x 19 x 1.5 เซนติเมตร หุ้มด้วย PVC ความหนา 13 ไมครอน เก็บรักษาที่อุณหภูมิห้อง (25 องศาเซลเซียส), 15 และ 7 องศาเซลเซียส พบว่าผลชมพูทั้งผลมีอายุการเก็บรักษา 6, 10 และ 14 วัน ตามลำดับ กิจกรรมของ PPO มีแนวโน้มลดลงเมื่อเก็บรักษาไว้นาน 6 วัน ขณะที่กิจกรรมของ peroxidase (POD) มีแนวโน้มลดลงเมื่อเก็บรักษาไว้นาน 12 วัน ทุกกรรมวิธีมีเปอร์เซ็นต์การร่วงไหลของสารอิเล็กโทรไลต์ (EC) ต่ำสุดในวันที่ 4 ของการเก็บรักษา ส่วนชมพูแบบหั่นชิ้น มีอายุการ

เก็บรักษา 4, 6 และ 8 วัน ตามลำดับ กิจกรรมของ PPO มีแนวโน้มลดลง เมื่อเก็บรักษาไว้นาน 4 วัน ขณะที่กิจกรรมของ POD มีแนวโน้มลดลงเมื่อเก็บรักษาไว้นาน 8 วัน ทุกกรรมวิธีมีเปอร์เซ็นต์ EC ต่ำสุดในวันที่ 4 ของการเก็บรักษา ในทุกอุณหภูมิของชมพูแบบทั้งผลและหั่นชิ้นทำให้เปอร์เซ็นต์การสูญเสียน้ำหนักสด การเกิดสีน้ำตาลของเนื้อผลและการเน่าเสีย มีแนวโน้มเพิ่มขึ้นตามระยะเวลาการเก็บรักษาที่นานขึ้น ขณะที่ปริมาณกรดแอสคอร์บิกและ การยอมรับในการบริโภคมีแนวโน้มลดลง ส่วนเปอร์เซ็นต์น้ำหนักแห้ง สีผิว ผล ความแน่นเนื้อ ปริมาณของแข็งที่ละลายน้ำได้ (TSS) ปริมาณกรดทั้งหมดที่ไตเตรทได้ (TA) และปริมาณ แอนโทไซยานินมีการเปลี่ยนแปลงเพียงเล็กน้อยและไม่แตกต่างกัน