

ชื่อเรื่อง	ผลของสารเคลือบผิวและอุณหภูมิต่อองค์ประกอบทางชีวเคมีและรสชาติของผลส้มพันธุ์สายน้ำผึ้ง
ผู้แต่ง	พิมพ์ใจ สีหะนาม ดนัย บุญยเกียรติ และนิธิยา รัตนานนท์
ที่มา	กำหนดการประชุมและบทคัดย่อ. การประชุมวิชาการพืชสวนแห่งชาติ ครั้งที่ 7, 26-30 พฤษภาคม 2551. ณ โรงแรม อมารินทร์ลาภูณ จ. พิษณุโลก. 391 หน้า
คำสำคัญ	การเคลือบผิว; อุณหภูมิ; ส้ม

คำสำคัญ

การศึกษาผลของสารเคลือบผิวและอุณหภูมิต่อคุณภาพหลังการเก็บเกี่ยวของผลส้มพันธุ์สายน้ำผึ้ง โดยเคลือบผิวผลส้มด้วยสารเคลือบผิว CITRASHINE, SEALKOTE, ROSY PLUS, ZIVDAR, PERFECT SHINE, polyethylene (PE) microemulsion, Chitosan 2.0% และที่ไม่ได้เคลือบผิว แล้วนำไปเก็บรักษาไว้ที่อุณหภูมิ 5±2 และ 10±2 องศาเซลเซียส ความชื้นสัมพัทธ์ 90±2 เปอร์เซ็นต์ และอุณหภูมih้าง (23±3 องศาเซลเซียส) ความชื้นสัมพัทธ์ 50±3 เปอร์เซ็นต์ พบว่า ผลส้มที่เก็บรักษาไว้ที่อุณหภูมิต่ำสูญเสียน้ำหนักน้อยกว่าผลส้มที่เก็บรักษาไว้ที่อุณหภูมิห้อง และผลส้มที่เก็บรักษาไว้ที่อุณหภูมิ 5 และ 10 องศาเซลเซียส ยังมีปริมาณแก๊สออกซิเจนภายในผลส้มสูงกว่า มีปริมาณแก๊สคาร์บอนไดออกไซด์ภายในผลส้มและปริมาณเอทานอลในน้ำคั้นต่ำกว่าผลส้มที่เก็บรักษาไว้ที่อุณหภูมิห้อง การเก็บรักษาไว้ที่อุณหภูมิต่ำทำให้ผลส้มมีการเกิดกลิ่นและรสชาติผิดปกติน้อยกว่า และมีลักษณะปรากฏดีกว่าผลส้มที่เก็บรักษาไว้ที่อุณหภูมิห้อง โดยอุณหภูมิต่ำที่เก็บรักษามีผลต่อการเปลี่ยนแปลงสีผิวผล และปริมาณของแข็งที่ละลายน้ำได้ของผลส้ม แต่ไม่มีผลต่อค่าพีเอช ปริมาณกรดทั้งหมดที่ไทเทรตได้ อัตราส่วนของปริมาณของแข็งที่ละลายน้ำได้ต่อปริมาณกรดทั้งหมดที่ไทเทรตได้ และปริมาณวิตามินซี ผลส้มที่เคลือบผิวด้วยสารเคลือบผิว CITRASHINE, SEALKOTE, ROSY PLUS และ ZIVDAR สูญเสียน้ำหนักน้อยกว่าผลส้มที่ไม่ได้เคลือบผิว โดยผลส้มที่เคลือบผิวด้วยสารเคลือบผิว ROSY PLUS, ZIVEAR และ Chitosan 2.0% ยอมให้มีการแลกเปลี่ยนแก๊สออกซิเจนและคาร์บอนไดออกไซด์ได้ดีที่สุด และมีแนวโน้มว่าผลส้มที่เคลือบผิวจะมีปริมาณเอทานอลในน้ำคั้นสูงกว่าผลส้มที่ไม่ได้เคลือบผิว แต่การเคลือบผิวไม่มีผลต่อการเปลี่ยนแปลงสีผิวผล ปริมาณของแข็งที่ละลายน้ำได้ ค่าพีเอช ปริมาณกรดทั้งหมดที่ไทเทรตได้ อัตราส่วนของปริมาณของแข็งที่ละลายน้ำได้ต่อปริมาณกรดทั้งหมดที่ไทเทรตได้ และปริมาณวิตามินซีของผลส้ม