

ชื่อเรื่อง	ผลของไคโตซานต่อคุณภาพหลังการเก็บเกี่ยวของผลกล้วยไข่
ผู้แต่ง	มยุรี กระจายกลาง และสุธิกา สมวรรณ
ที่มา	กำหนดการประชุมและบทคัดย่อ. การประชุมวิชาการพืชสวนแห่งชาติ ครั้งที่ 7, 26-30 พฤษภาคม 2551. ณ โรงแรม อมรินทร์ลากูน จ. พิษณุโลก. 391 หน้า.
คำสำคัญ	กล้วยไข่; ไคโตซาน; คุณภาพหลังการเก็บเกี่ยว

บทคัดย่อ

ศึกษาผลของการใช้ไคโตซานต่อคุณภาพหลังการเก็บเกี่ยวของผลกล้วยไข่ (*Musa acuminata*, AA Group) โดยแช่ผลกล้วยไข่ในไคโตซานที่ระดับความเข้มข้น 0 (ชุดควบคุมโดยใช้น้ำกลั่น), 0.25, 0.5 และ 1% นาน 15 นาที ก่อนเก็บรักษาที่อุณหภูมิห้อง ($27\pm 2^{\circ}\text{C}$; 60% ความชื้นสัมพัทธ์) จนหมดสภาพ พบว่า ไคโตซานที่ระดับ 0.5% (w/v) ช่วยชะลอการเสื่อมสภาพของผลกล้วยไข่ได้ดี ตลอด 10 วัน ที่อุณหภูมิห้อง ซึ่งประเมินจากการเปลี่ยนแปลงของสีผิวและความอ่อนนุ่มช้ากว่าความเข้มข้นอื่นๆ แต่การเกิดอาหารตกกระสามารถช่วยชะลอการเกิดอาการได้เฉพาะในช่วงแรกของการเก็บรักษาหลังจากนั้นไม่แตกต่าง และคุณภาพภายในไม่พบความแตกต่างตลอดการเก็บรักษา