

ชื่อเรื่อง	ผลของการเคลือบผิวด้วยไคโตซานต่อปริมาณสารประกอบฟีนอลิกทั้งหมด ลิกนิน และแทนนินของผลพริกหวานในระหว่างการเก็บรักษา
ผู้แต่ง	ชนาภรณ์ ศรีศิริพันธุ์, จ่านอง อุทัยบุตร และกอบเกียรติ แสงนิล
ที่มา	กำหนดการประชุมและบทคัดย่อ. การประชุมวิชาการพืชสวนแห่งชาติ ครั้งที่ 7, 26-30 พฤษภาคม 2551. ณ โรงแรม อมารินทร์ลาгуน จ. พิษณุโลก. 391 หน้า.
คำสำคัญ	ไคโตซาน; พริกหวาน; สารประกอบฟีนอลิก

บทคัดย่อ

เมื่อนำผลแก่จัดของพริกหวานสองพันธุ์ คือ พันธุ์ Torcal และพันธุ์ Gold Frame มาเคลือบผิวด้วยไคโตซานความเข้มข้น 0.5, 1.0 และ 1.5% แล้วเก็บรักษาไว้ที่อุณหภูมิ 25°C ความชื้นสัมพัทธ์ 82% เป็นเวลา 15 วัน ทำการวัดปริมาณสารประกอบฟีนอลิกทั้งหมด ลิกนิน และแทนนินของตัวอย่างผลทุกๆ 3 วัน ในช่วงการเก็บรักษา พบว่าการเคลือบผิวผลด้วยไคโตซานมีผลเพิ่มปริมาณสารประกอบฟีนอลิกทั้งหมด ลิกนิน และแทนนินในผลทั้งสองพันธุ์ โดยผลที่เคลือบด้วยไคโตซาน 1.0 และ 1.5% มีปริมาณสารประกอบฟีนอลิกทั้งหมด ลิกนิน และแทนนินสูงกว่าในผลที่เคลือบผิวด้วย 0.5% ไคโตซานและชุดควบคุมที่ไม่เคลือบผิว ทั้งนี้การเคลือบผิวด้วยไคโตซาน 1.0 และ 1.5% ให้ผลไม่แตกต่างกันในเรื่องปริมาณสารประกอบเหล่านี้ ในผลที่เคลือบผิวด้วยไคโตซานทั้งสองพันธุ์พบว่าสารประกอบฟีนอลิกทั้งหมดมี ปริมาณเพิ่มขึ้นในระหว่าง 6 วันแรกของการเก็บรักษาหลังจากนั้นมีปริมาณคงที่ ส่วนลิกนินและแทนนินก็มีปริมาณเพิ่มขึ้นเช่นกัน ในช่วงที่เก็บรักษาเป็นเวลา 9 และ 6 วัน ตามลำดับ หลังจากนั้นสารประกอบทั้งสองนี้มีปริมาณลดต่ำลงตลอดการเก็บรักษา