

ชื่อเรื่อง	การพัฒนาสารเคลือบผิวจากไคโตซานเพื่อยืดอายุการเก็บรักษากล้วยหอม
ผู้แต่ง	อุมพร ชนประชา อนุวัตร แจ่มชัด และ กมลวรรณ แจ่มชัด
ที่มา	วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร 41 : 1 (พิเศษ) : 160-163 (2553)
คำสำคัญ	กล้วยหอมทอง; สารเคลือบไคโตซาน; อายุการเก็บรักษา

บทคัดย่อ

กล้วยหอมเป็นผลิตภัณฑ์ทางการเกษตรที่มีศักยภาพต่อระบบเศรษฐกิจของประเทศไทย อย่างไรก็ตาม กล้วยหอมเป็นผลไม้ที่เกิดการเสื่อมเสียได้ง่าย ทำให้อายุการเก็บรักษาลดลง ดังนั้นจึงเกิดแนวคิดในการพัฒนาสารเคลือบผิวไคโตซานและไขผึ้งเพื่อยืดอายุการเก็บรักษากล้วยหอม โดยศึกษาปริมาณอิมัลซิไฟเออร์ที่เหมาะสมที่เติมลงในสารเคลือบผิว ได้แก่ กลิเซอรอล ร้อยละ 0-10 และทวิน 80 ร้อยละ 0-5 ตามแผนการทดลองแบบ Central Composite Design (CCD) แล้ววิเคราะห์การเปลี่ยนแปลงคุณภาพทางเคมีและกายภาพของกล้วยหอม จากการทดลอง พบว่า การเคลือบผิวมีประสิทธิภาพในการชะลอการสุกของกล้วยหอมโดยพิจารณาจากคุณภาพด้าน ความแข็ง กิจกรรมของเอนไซม์พอลิฟีนอลออกซิเดส (PPO) ปริมาณของแข็งที่ละลายน้ำได้ การสูญเสียน้ำหนักและการเปลี่ยนแปลงสีเปลือก โดยสารเคลือบผิวที่ปริมาณกลีเซอรอลร้อยละ 5 และไม่มีทวิน 80 มีประสิทธิภาพในการยืดอายุการเก็บรักษากล้วยหอมได้ดีที่สุด โดยสามารถยืดอายุการเก็บรักษากล้วยหอมได้นาน 12 วัน ที่อุณหภูมิห้อง (26 ± 2 องศาเซลเซียส) ความชื้นสัมพัทธ์ร้อยละ 70 ± 5