

ชื่อเรื่อง	การพัฒนาสารเคลือบผิวอินทรีย์เพื่อรักษาคุณภาพของส้มเขียวหวานที่เก็บรักษาโดยไม่ใช้อุณหภูมิต่ำ
ผู้แต่ง	มาระตรี เปลียนศิริชัย และ สุพิชญา กลังบุญครอง
ที่มา	วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร 41 : 1 (พิเศษ) : 164-166 (2553)
คำสำคัญ	เคลือบผิว; ส้มเขียวหวาน; เจลวุ้นวุ้นหางจระเข้

บทคัดย่อ

ส้มเขียวหวาน (*Citrus reticulata*) เป็นผลไม้ที่มีความสำคัญทางเศรษฐกิจ นำรายได้เข้าประเทศในปริมาณมาก อย่างไรก็ตามส้มมีปัญหาสำคัญคือการสูญเสียน้ำหนักและการเกิดโรคซึ่งก่อให้เกิดการสูญเสียทางเศรษฐกิจ งานวิจัยนี้พัฒนาสารเคลือบผิวจากธรรมชาติ เพื่อรักษาคุณภาพของส้มพันธุ์เขียวหวานที่เก็บรักษาโดยไม่ใช้อุณหภูมิต่ำ เคลือบผิวส้มด้วยสารเคลือบผิวอินทรีย์ คือ ไข่ขาว 100 % ไข่ปลาต้ม 100 % สารผสมสูตรที่ 1 (น้ำมันมะพร้าว 100 % + ไข่ขาว 100 % + ไข่ปลาต้ม 100 %) และสารผสมสูตรที่ 2 (น้ำมันมะพร้าว 100 % + ไข่ขาว 100 % + วุ้นวุ้นหางจระเข้ 100 %) เปรียบเทียบกับการเคลือบผิวด้วยสารเคลือบผิวทางการค้า คือ Supershine C 100 % ก่อนเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 30 °ซ ความชื้นสัมพัทธ์ 95±5 % พบว่าส้มที่เคลือบผิวด้วยไข่ปลาต้มมีการสูญเสียน้ำหนักไม่แตกต่างทางสถิติกับส้มที่เคลือบผิวด้วย Supershine C สารผสมสูตร 1 และ 2 ช่วยชะลอการเปลี่ยนสี (ค่า L* และ a*) ได้ดี ไม่แตกต่างทางสถิติกับ Supershine C ส้มที่เคลือบผิวด้วยสารผสมสูตรที่ 2 มีการเกิดโรคด่างที่สุดอย่างแตกต่างทางสถิติกับกรรมวิธีอื่น อย่างไรก็ตามส้มที่เคลือบผิวด้วย Supershine C มีความมันวาวมากกว่าอย่างแตกต่างทางสถิติกับกรรมวิธีอื่น ดังนั้นสรุปได้ว่าสารเคลือบผิวอินทรีย์ที่พัฒนาขึ้นสามารถทดแทนสารเคลือบผิวทางการค้าได้ในแง่การลดการสูญเสียน้ำหนัก การเปลี่ยนสีของเปลือก และการชะลอการเกิดโรค