

ชื่อเรื่อง	ผลของวัสดุห่อหุ้มหรือสารเคลือบผิวต่อการสูญเสียคุณภาพหลังการเก็บเกี่ยวของผล ส้มพันธุ์สายน้ำผึ้งระหว่างการเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 25 องศาเซลเซียส
ผู้แต่ง	วิลาวัลย์ คำปวน และจ่านิง อุทัยบุตร
ที่มา	การประชุมวิชาการพืชสวนแห่งชาติ ครั้งที่ 9. วันที่ 11-14 พฤษภาคม 2553. ณ โรงแรมกรุงศรีริเวอร์ จ.พระนครศรีอยุธยา. 258 หน้า.
คำสำคัญ	สารเคลือบผิว; วัสดุห่อหุ้ม; ส้มพันธุ์สายน้ำผึ้ง

บทคัดย่อ

การประเมินการสูญเสียของผลส้มพันธุ์สายน้ำผึ้งหลังจากห่อหุ้มด้วยพลาสติกฟิล์ม 3 ชนิด ได้แก่ ฟิล์มยืด (PVC) พลาสติกชนิดขุ่น (PE) และพลาสติกชนิดใส (PP) หรือเคลือบผิวด้วยสารเคลือบผิว 6 ชนิด ได้แก่ A, B, C, D, E และ F ในระหว่างการเก็บรักษาไว้ที่อุณหภูมิ 25 ± 3 องศาเซลเซียส ผลการทดลองพบว่า พลาสติกทั้ง 3 ชนิด และ สารเคลือบผิวทั้ง 6 ชนิด สามารถลดการสูญเสียน้ำจากผลส้มเมื่อเทียบกับชุดควบคุมพลาสติกชนิด PP และ PE สามารถลดการสูญเสียน้ำจากผลส้มได้ดีที่สุด โดยที่คุณภาพภายนอกและคุณภาพในการบริโภคไม่เปลี่ยนแปลงเมื่อเก็บรักษามากกว่า 46 วัน ในขณะที่พบผลส้มในชุดควบคุมมีผิวเริ่มเหี่ยวจนสังเกตเห็นได้เมื่อเก็บรักษาไว้นานเพียง 6 วัน ส่วนผลส้มที่เคลือบผิวด้วยทั้ง 5 ชนิด มีการสูญเสียน้ำสูงกว่าการห่อหุ้มผลส้มด้วยพลาสติกฟิล์ม และสังเกตเห็นผิวเริ่มเหี่ยวเมื่อเก็บรักษาไว้นาน 10 วัน นอกจากนี้ยังพบว่าส้มที่เคลือบด้วยสารเคลือบผิวชนิด A เริ่มพบกลิ่นผิดปกติเมื่อเก็บรักษาไว้นาน 16 วัน จากผลการทดลองสามารถสรุปได้ว่าการหุ้มด้วยพลาสติกชนิดใสและพลาสติกขุ่นเป็นวิธีการที่ดีที่สุด สำหรับยืดอายุการเก็บรักษาผลส้มสายน้ำผึ้ง ที่เก็บรักษาไว้ที่อุณหภูมิ 25 องศาเซลเซียส ซึ่งสามารถนำไปพัฒนาสู่การใช้ในเชิงพาณิชย์ได้