ชื่อเรื่อง ผลของกรดแอสคอร์บิกและไคโทซานต่อคุณภาพและอายุการเก็บรักษาของผลลองกอง

ผู้แต่ง วาสนา พิทักษ์พล , นิธิยา รัตนาปนนท์ และนัทรีญา นุเสน

ที่มา วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร 42 : 1 (พิเศษ) : 193-196 (2554)

คำสำคัญ กรดแอสคอร์บิก; ไคโทซาน; ผลลองกอง; คุณภาพ; อายุการเก็บรักษา

บทคัดย่อ

การศึกษาผลของกรดแอสคอร์บิกร่วมกับสารเคลือบผิวไคโทซานต่อคุณภาพและอายุการเก็บรักษาผลลองกอง โดยนำผลลองกองที่เก็บเกี่ยวจากสวนของเกษตรกรในจังหวัดอุตรดิตถ์ มาล้างด้วยน้ำประปา และนำไปแช่ในสารละลายกรดแอสคอร์บิกที่ระดับความเข้มข้น 0, 500, 750 หรือ 1,000 มิลลิกรัมต่อลิตร เป็นเวลา 5 นาที หลังจากนั้นเคลือบผิวผลลองกองด้วยสารละลายไคโทซาน ความเข้มข้น 2% ผึ่งผลลองกองให้แห้ง แล้วบรรจุลงในถาดโฟม หุ้มด้วยฟิลม์พอลิไว-นิลคลอไรด์ และเก็บรักษาไว้ที่อุณหภูมิห้อง (25±2°C) ความชื้นสัมพัทธ์ 62±2% ผลการศึกษาพบว่าการแช่ผลลองกองในสารละลายกรดแอสคอร์บิก ความเข้มข้น 500 มิลลิกรัมต่อลิตร หรือการเคลือบผิวด้วยสารละลายไคโทซาน ความเข้มข้น 2% สามารถชะลอการเกิดสีน้ำตาลและช่วยยืดอายุการเก็บรักษาได้ดีกว่าชุดควบคุม โดยมีอายุการเก็บรักษา 9 วัน ขณะที่ชุดควบคุมมีอายุการเก็บรักษา 6 วัน