

ชื่อเรื่อง	ผลของสารเคลือบเซลลูล์ซัดแปลงด้วยเซลลูล์ซแวกซ์และคาร์บอนบาแวกซ์ร่วมกับ ถุงพลาสติกคอมพอสิต ต่ออายุการเก็บรักษาเงาะ โรงเรียน
ผู้แต่ง	กิตติวิทย์ สกุลวงษ์ อภิดา บุญศิริ สิริรุ่ง ปรีชานนท์และ โสธดา กนกพานนท์
ที่มา	วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร 42 : 1 (พิเศษ) : 275-278 (2554)
คำสำคัญ	เงาะ; สารเคลือบผลไม้; เซลลูล์ซ; แวกซ์

บทคัดย่อ

ผลของสารเคลือบสูตรเซลลูล์ซ (A) ดัดแปลงด้วยการผสมคาร์บอนบาแวกซ์ (C) และ เซลลูล์ซ
แวกซ์ (S) ร่วมกับการบรรจุและไม่บรรจุถุงพลาสติกคอมพอสิตต่อการยืดอายุการเก็บรักษาเงาะ
โรงเรียน พบว่า สารเคลือบสูตรเซลลูล์ซดัดแปลงด้วย C และ S ร่วมกับการบรรจุถุงพลาสติก สามารถ
เก็บรักษาได้อย่างน้อย 2 สัปดาห์ที่อุณหภูมิ $12 \pm 1^{\circ}\text{C}$ ความชื้นสัมพัทธ์ $70 \pm 5\%$ และสามารถชะลอการ
เปลี่ยนแปลงสีของเปลือกเงาะ อัตราการสูญเสียน้ำหนัก โดยผลเงาะที่ทำการเคลือบ
ด้วยสารเคลือบยังคงมีกลิ่นและรสชาติปกติ คงทนอยู่ในระดับยอมรับได้