

ชื่อเรื่อง	ผลกระทบร่วมของกรดและไคโทซานต่อสีเปลือกของผลลิ้นจี่พันธุ์จักรพรรดิ
ผู้แต่ง	ปานฉัตร วงศ์ไชยยา เจริญขวัญ สังข์สุวรรณ และ นิธิยา รัตนาปนนท์
ที่มา	วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร 42 (3 พิเศษ): 200-203. 2554.
คำสำคัญ	ผลลิ้นจี่; การจุ่มกรด; การเกิดสีน้ำตาลที่เปลือก

### บทคัดย่อ

การรักษาสีแดงที่เปลือกของผลลิ้นจี่พันธุ์จักรพรรดิโดยการจุ่มในสารละลายกรดอินทรีย์ 2 ชนิด คือ กรดซิตริกความเข้มข้น 2.0% กรดเพอร์ออกซิซिटริกความเข้มข้น 0.5% หรือ 0.8% หรือสารละลายกรดดังกล่าวที่มีไคโทซานความเข้มข้น 0.5% ละลายอยู่ด้วย เปรียบเทียบกับชุดควบคุมที่จุ่มในน้ำกลั่นและไม่จุ่มในน้ำกลั่น เป็นเวลา 30 วินาที บรรจุผลลิ้นจี่ 10 ผลต่อชุดการทดลองลงในถุงพลาสติกชนิดพอลิเอทิลีนความหนาแน่นต่ำ (*Fresh & Fresh Model 3: FF3*) ขนาด กว้าง × ยาว เท่ากับ 5 × 7.5 นิ้ว เก็บรักษาที่อุณหภูมิ 5±1 องศาเซลเซียส ความชื้นสัมพัทธ์ 90-95% เป็นเวลา 30 วัน สุ่มตัวอย่างมาวิเคราะห์คุณภาพทุกๆ 5 วัน เพื่อวิเคราะห์สมบัติทางกายภาพและทางเคมีของเปลือก ผลการทดลองพบว่าสารละลายกรดทั้ง 2 ชนิดไม่มีผลต่อค่าพีเอชของเปลือกผลลิ้นจี่ การจุ่มผลลิ้นจี่ในสารละลายกรดสามารถป้องกันการเกิดสีน้ำตาลที่เปลือกได้ดีกว่าชุดควบคุมเมื่อเก็บรักษาเป็นเวลา 20 วัน และสารละลายกรดซิตริกความเข้มข้น 2.0% มีประสิทธิภาพในการชะลอการเกิดสีน้ำตาลที่เปลือกผลลิ้นจี่ได้ดีที่สุด