ชื่อเรื่อง ผลของการจุ่มน้ำร้อนร่วมกับสารเคลือบผิวที่มีต่อคุณภาพของผลสับปะรดพันธุ์ตราดสีทอง
ผู้แต่ง อภิรดี อุทัยรัตนกิจ และ ผ่องเพ็ญ จิตอารีรัตน์
ที่มา วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร 43 (3พิเศษ):384-387. 2555.
คำสำคัญ สับปะรดการเกิดสีน้ำตาลการจุ่มน้ำร้อน

บทคัดย่อ

ผลสับปะรดพันธุ์ตราดสีทองแสดงอาการไส้สีน้ำตาลรุนแรงในระหว่างการเก็บรักษาที่อุณหภูมิต่ำ และมีรายงานว่าการใช้สารเคลือบผิวสามารถป้องกันการเกิดไส้สีน้ำตาลในผลสับปะรดพันธุ์ปัตตาเวียได้ ในการศึกษานี้มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาผลร่วมของการใช้ความร้อนและสารเคลือบผิวต่อการเกิดไส้สีน้ำตาล และคุณภาพของผลสับปะรดพันธุ์ตราดสีทองในระหว่างการเก็บรักษาและวางจำหน่าย ทำการคัดเลือกผลสับปะรดที่มีความสม่ำเสมอจากสวนเกษตรกรในเขตจังหวัดตราด นำไปจุ่มน้ำร้อนอุณหภูมิ 55 องศาเซลเซียส นาน 5 นาทีและทำการเคลือบผิวด้วยสาร sucrose fatty acid ester ความเข้มข้น 0, 25 และ 50 มิลลิลิตรต่อลิตร แล้วนำไปเก็บรักษาที่ 10 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 21 วัน จากนั้นทำการสุ่มตัวอย่างออกมาแบ่งเป็น 2 กลุ่ม คือ กลุ่มที่ 1 วิเคราะห์ผลทันที ส่วนอีกกลุ่มย้ายไปวางไว้ที่อุณหภูมิ 25 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 3 และ 5 วัน จากการทดลองพบว่า การเคลือบผิวผลสับปะรดที่จุ่มน้ำร้อนสามารถลดอาการไส้สีน้ำตาลได้อย่างไม่มีนัยสำคัญแต่สามารถลดการเกิดโรคได้ดีกว่าชุดควบคุมอย่างมีนัยสำคัญ และการเคลือบผิวผลสับปะรดด้วยสาร sucrose fatty acid ester ความเข้มข้น 50 มิลลิลิตรต่อลิตร สามารถชะลอการสูญเสียวิตามินซีได้ดีที่สุด แต่การจุ่มน้ำร้อนอุณหภูมิ 55 องศาเซลเซียส นาน 5 นาทีร่วมการเคลือบผิวด้วยสาร sucrose fatty acid ester ไม่มีผลต่ออัตราการหายใจและการผลิตเอทิลีนของผลสับปะรด