

ชื่อเรื่อง	การชะลอการเปลี่ยนสีและการเสื่อมคุณภาพของผลมะนาวเป็นเก็บรักษาที่อุณหภูมิต่ำด้วยถุงพลาสติกโพลีเอทิลีนความหนาแน่นต่ำ
ผู้แต่ง	อภิธา บุญศิริ จิตติมา จิรโพธิธรรม ยุพิน อ่อนศิริ สมนึก ทองบ่อ อนงค์นาฏ สมหวังชนโรจน์ และพิชญ บุญศิริ
ที่มา	วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร 44 (3พิเศษ): 33-36. 2556.
คำสำคัญ	การลดลงของสีเขียว; LDPE; มะนาว

บทคัดย่อ

ผลมะนาวเป็นผักชนิดหนึ่งที่มีราคาสูงในขณะที่ผลยังมีสีเขียวอยู่ ดังนั้นเพื่อชะลอการเปลี่ยนแปลงสีเขียวและการเสื่อมคุณภาพ ผลมะนาวพันธุ์แป้นจึงถูกนำมาบรรจุในถุงพลาสติกโพลีเอทิลีนความหนาแน่นต่ำที่แตกต่างกัน 4 ชนิด คือ LDPE และ CF1 ผลิตโดยภาควิชาวิศวกรรมเคมี จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย, FF3 และ FF5 ผลิตโดยบริษัททานตะวันอุตสาหกรรมจำกัด (มหาชน) ก่อนเก็บรักษาที่อุณหภูมิ $10\pm 1^{\circ}\text{C}$ และความชื้นสัมพัทธ์ $90\pm 5\%$ เป็นเวลา 8 สัปดาห์ ผลการทดลองพบว่า ถุงพลาสติกทุกชนิดชะลอการเปลี่ยนสีเขียวไปเป็นสีเหลืองได้นาน 5 สัปดาห์ การทดลองไม่พบการเน่าเสียและความแตกต่างของการสูญเสียน้ำหนัก การเปลี่ยนแปลงสี ความแน่นเนื้อ และคะแนนจากการประเมินทางประสาทสัมผัสของผลมะนาวในทุกพรีดิเมนต์ตลอดระยะเวลาการเก็บรักษา 8 สัปดาห์ ทั้งนี้ในสัปดาห์ที่ 8 ของการเก็บรักษาผู้ทดสอบชิมให้คะแนนความชอบในระดับที่ยอมรับได้ในทุกพรีดิเมนต์เท่ากับ 3 คะแนน จากคะแนนเต็ม 5 คะแนน