

ชื่อเรื่อง	การใช้แคลเซียมคลอไรด์ กรดแอสคอร์บิก และกรดซิตริกในการลดการเกิดไส้สีน้ำตาลใน สับปะรดพันธุ์ตราดสีทอง
ผู้แต่ง	เบญจวรรณ จันทร์ผล ชัยรัตน์ เตชวุฒิพร พนิดา บุญฤทธิ์ธงไชย อภิรดี อุทัยรัตนกิจ และ เฉลิมชัย วงษ์อารี
ที่มา	วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร 44 (3พิเศษ): 37-40. 2556.
คำสำคัญ	ไส้สีน้ำตาล; สับปะรด; ตราดสีทอง

บทคัดย่อ

การส่งออกผลสับปะรดสดไปยังต่างประเทศต้องใช้ระยะเวลาในการขนส่ง จึงต้องมีการ
เก็บรักษาที่อุณหภูมิต่ำเพื่อชะลอการเปลี่ยนแปลงทางด้านคุณภาพ แต่ผลสับปะรดส่วนใหญ่โดยเฉพาะใน
กลุ่มควีนมีความไวต่อการเกิดอาการสะท้านหนาว (chilling injury) ซึ่งแสดงให้เห็นเป็นสีน้ำตาลบริเวณเนื้อ
ใกล้กับแกนของผล หรือเรียกว่าอาการไส้สีน้ำตาล (internal browning) จึงเป็นปัญหาสำคัญของการส่งออก
งานวิจัยนี้ทำการศึกษาผลของการใช้สารละลายบางชนิดหลังการเก็บเกี่ยวในการลดการเกิดไส้สีน้ำตาลใน
สับปะรดพันธุ์ตราดสีทอง โดยจุ่มก้านสับปะรดพันธุ์ตราดสีทองระยะที่มีแถบตา 2 แถวล่างเปลี่ยนเป็นสี
เหลืองในสารละลายแคลเซียมคลอไรด์ความเข้มข้นร้อยละ 2.2 หรือสารละลายกรดแอสคอร์บิกความเข้มข้น
ร้อยละ 0.5, 1.0 และ 2.0 หรือสารละลายกรดซิตริกความเข้มข้นร้อยละ 0.5, 1.0 และ 2.0 เป็นเวลา 24 ชั่วโมง
ที่อุณหภูมิ 13 องศาเซลเซียส เปรียบเทียบกับการไม่จุ่มสารละลาย (ชุดควบคุม) จากนั้นนำมาเก็บรักษาที่
อุณหภูมิ 13 องศาเซลเซียส ความชื้นสัมพัทธ์ร้อยละ 95 เป็นเวลา 14 วัน แล้วนำมาเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 25
องศาเซลเซียส เป็นเวลา 3 วัน พบว่า สับปะรดที่จุ่มสารละลายแคลเซียมคลอไรด์ความเข้มข้นร้อยละ 2.2
สามารถลดการเกิดไส้สีน้ำตาลได้ดีที่สุด โดยมีการเกิดสีน้ำตาลเพียงร้อยละ 30 และมีปริมาณ TSS สูง ส่วน
กรดแอสคอร์บิกในผลต่ำกว่าทุกชุดการทดลอง ในขณะที่การจุ่มในสารละลายกรดแอสคอร์บิกและกรดซิ
ตริก ไม่สามารถลดการเกิดไส้สีน้ำตาลได้ โดยมีคะแนนการเกิดสีน้ำตาลสูง