

ชื่อเรื่อง	ผลของการฉายรังสีและการลดอุณหภูมิด้วยน้ำเย็นต่อปริมาณน้ำตาลและกรดอินทรีย์ของ ลิ้นจี่พันธุ์ค่อม
ผู้แต่ง	จงรักษ์ แก้วประสิทธิ์ และ ชีรนุศ ร่มโพธิ์ภักดิ์
ที่มา	วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร 44 (3พิเศษ): 158-161, 2556.
คำสำคัญ	ลิ้นจี่; การฉายรังสี; น้ำตาล

#### บทคัดย่อ

การศึกษาผลของการฉายรังสีแกมมาที่ระดับ 0 0.4, 0.6 และ 0.8 kGy ต่อการเปลี่ยนแปลงปริมาณน้ำตาลและกรดอินทรีย์ชนิดต่าง ๆ ในผลลิ้นจี่พันธุ์ค่อมที่ลดอุณหภูมิด้วยน้ำเย็น 4-6 องศาเซลเซียส ภายหลังจากการเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 2-4 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 4 สัปดาห์ พบว่า ลิ้นจี่มีปริมาณน้ำตาลรวม 15 กรัม/100 กรัมน้ำหนักสด มีน้ำตาลกลูโคสและฟรุกโตสเป็นส่วนใหญ่ และมีซูโครสน้อย มีปริมาณกรดอินทรีย์รวม 0.5 กรัม/100 กรัมน้ำหนักสด เป็นกรดมาลิกเป็นส่วนใหญ่ กรดซิตริก กรดซัคซินิก เพียงเล็กน้อย การฉายรังสีไม่มีผลต่อปริมาณกลูโคสและ ฟรุกโตส แต่รังสีระดับสูงทำให้ซูโครส และกรดมาลิกลดลงมาก เช่นเดียวกับกับกรดซิตริก ผลลิ้นจี่ฉายรังสีสามารถเก็บรักษานาน 3 - 4 สัปดาห์ ซึ่งเป็นเวลาที่เพียงพอต่อการส่งไปยังประเทศสหรัฐอเมริกา และลิ้นจี่ที่ลดอุณหภูมิ มีกลูโคส (5.5-6.4 กรัม/100 กรัมน้ำหนักสด) และฟรุกโตส (5.4-6.8 กรัม/ 100 กรัมน้ำหนักสด) สูงกว่าลิ้นจี่ที่ไม่ได้ลดอุณหภูมิ อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ และผู้ชิมให้คะแนนความหวานของลิ้นจี่ที่ลดอุณหภูมิสูงกว่าเช่นเดียวกัน