

ชื่อเรื่อง	ผลของการล้างด้วยสารละลายเกลือและการจุ่มในน้ำร้อนต่อคุณภาพหลังการเก็บเกี่ยวของผลฝรั่งพันธุ์เป็นสีทองระหว่างการเก็บรักษา
ผู้แต่ง	ศรัณยา เฟ่งผล
ที่มา	วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร 44 (3พิเศษ): 182-185, 2556.
คำสำคัญ	ฝรั่ง; น้ำร้อน; เกลือ

บทคัดย่อ

ล้างผลฝรั่งพันธุ์เป็นสีทองด้วยสารละลายเกลือ (NaCl) ความเข้มข้น 200 mM และจุ่มในน้ำร้อนอุณหภูมิ 40 และ 50 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 0, 10 และ 20 นาที จากนั้นนำไปแช่ในน้ำเย็น (5 องศาเซลเซียส นาน 5 นาที) ผึ่งให้แห้งที่อุณหภูมิห้อง และนำไปเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 13 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 30 วัน ทำการวิเคราะห์คุณภาพหลังการเก็บเกี่ยว ทุก 5 วัน พบว่าการล้างด้วยสารละลายเกลือ และการจุ่มในน้ำร้อนอุณหภูมิ 40 องศาเซลเซียส สามารถลดเปอร์เซ็นต์การสูญเสียน้ำหนักผล และลดเปอร์เซ็นต์การเกิดโรคได้อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ โดยผลฝรั่งยังมีค่าความแน่นเนื้อสูงกว่าชุดควบคุม (ไม่ล้าง และที่ล้างด้วยน้ำกลั่น) ตลอดระยะเวลาการเก็บรักษา น้ำร้อนที่มีอุณหภูมิ 50 องศาเซลเซียส ทำให้เกิดสีน้ำตาลที่เปลือกของผลฝรั่งสำหรับระยะเวลาในการจุ่มผลฝรั่ง พบว่า ในทุกกรรมวิธีการจุ่ม 10 นาที มีผลในการช่วยรักษาคุณภาพของผลได้ดีในระหว่างการเก็บรักษา