ชื่อเรื่อง ประสิทธิภาพของไอระเหยเอทานอล ต่อการเปลี่ยนแปลงทางคุณภาพของผลหม่อน (*Morus alba* L.) พันธุ์เชียงใหม่ระหว่างการวางจำหน่าย

ผู้แต่ง พฤกษ์ ชูสังข์ วิโรจน์ แก้วเรือง ชัยรัตน์ เตชะวุฒิพร พนิดา บุญฤทธิ์ธงไชย และ เฉลิมชัย วงษ์อารี

ที่มา วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร 44 (3พิเศษ): 386-389. 2556.

คำสำคัญ ไอระเหยเอทานอล; ผลหม่อน

บทคัดย่อ

ผลหม่อนพันธุ์ ‘เชียงใหม่’ นิยมปลูกเพื่อผลิตผลหม่อนรับประทานสดเนื่องจากผลสวย รสชาติดี และมีคุณค่าทางโภชนาการสูง แต่มีอายุการวางจำหน่ายสั้นไม่เกิน 1 วันหลังเก็บเกี่ยว เนื่องจากโครงสร้างที่บอบบาง สูญเสียง่าย และพบการเข้าทำลายของเชื้อรา จากรายงานการใช้ไอระเหยของเอทานอลสามารถยับยั้งการเจริญของเชื้อได้ดีในผลิตผลตัดแต่งสด การทดลองนี้จึงทำการศึกษาผลของไอระเหยเอทานอลที่ความเข้มข้นต่างๆ ต่อการเน่าเสียและคุณภาพของผลหม่อนสด ณ อุณหภูมิชั้นวางจำหน่าย (10 องศาเซลเซียส) โดยใช้ผลหม่อนพันธุ์เชียงใหม่ระยะห่าม(ผลสีดำแดง)จากแปลงปลูกในเขตจังหวัดเพชรบูรณ์ มาทำการทดลองที่บริษัทไร่กำนันจุล คุ้นวงศ์ บรรจุผลหม่อนลงในกล่องพลาสติกชนิด polyethylene terephthalate (PET) ที่มีสำลีจุ่มสารละลายเอทานอลความเข้มข้น 0, 25, 50, 75 และ 100 % แล้วนำมาเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 10 องศาเซลเซียส ความชื้นสัมพัทธ์ 90-95 เปอร์เซนต์ พบว่าผลหม่อนที่บรรจุพร้อมกับสำลีที่จุ่มเอทานอลความเข้มข้น 0 % มีการเจริญของเชื้อราในภายใน 1 วัน ขณะที่ที่ความเข้มข้นอื่นๆไม่พบการเจริญของเชื้อราตลอดการเก็บรักษา 5 วัน แต่พบการรั่วไหลของของเหลวบริเวณผิวของผลหม่อน ในการทดสอบทางประสาทสัมผัสพบว่าผลหม่อนที่บรรจุในกล่องที่มีสำลีจุ่มสารละลายเอทานอลความเข้มข้น 25 % มีการยอมรับของผู้บริโภคสูงสุด