

# ผลของสารเคลือบผิวคาร์นูบาและอุณหภูมิระหว่างการเก็บรักษาต่อคุณภาพผลของส้มโอพันธุ์มณีอีสาน

ชฎาภรณ์ เขยชัยภูมิ ราไพ นามพิลา และ สังคม เตชะวงศ์เสถียร

วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร 48 (3) (พิเศษ): 161-164. (2560)

## บทคัดย่อ

การศึกษาครั้งนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาผลของสารเคลือบผิวคาร์นูบาและอุณหภูมิระหว่างการเก็บรักษาต่อคุณภาพผลของส้มโอพันธุ์มณีอีสาน โดยวางแผนการทดลองแบบ 2 x 2 แฟคทอเรียลในสุ่มสมบูรณ์ มี 4 กรรมวิธี วิธีการละ 3 ซ้ำ ประกอบด้วย 2 ระดับความเข้มข้นของผิวคาร์นูบา (0 และ 25%) และ 2 ระดับอุณหภูมิการเก็บรักษา (10 และ 25 องศาเซลเซียส) ทำการสุ่มส้มโอมาวิเคราะห์คุณภาพทุก 15 วัน พบว่า สีเปลือกของผลส้มโอเปลี่ยนจากสีเขียวเป็นสีเหลือง เมื่ออายุการเก็บรักษานานขึ้น การสูญเสียน้ำหนักและปริมาณของแข็งที่ละลายน้ำได้เพิ่มขึ้น ในขณะที่ปริมาณกรดที่ไทเทรตได้และปริมาณวิตามินซีมีแนวโน้มลดลงตลอดระยะเวลาการเก็บรักษา นอกจากนี้ยังพบการเกิดอาการข้าวสารในส้มโอพันธุ์มณีอีสานมีแนวโน้มเพิ่มขึ้นตามระยะเวลาการเก็บรักษาที่ยาวนานขึ้น ซึ่งอาการข้าวสารจะเริ่มแสดงอาการที่อายุการเก็บรักษา 45 วัน ของทุกกรรมวิธี โดย ผลที่ไม่ได้เคลือบผิวแล้วเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 25 °C แสดงอาการข้าวสารมากที่สุด รองลงมาคือ คาร์นูบา 25% แล้วเก็บรักษาในอุณหภูมิ 25 °C, ผลที่ไม่ได้เคลือบผิวแล้วเก็บรักษาในอุณหภูมิ 10 °C และ คาร์นูบา 25% แล้วเก็บรักษาในอุณหภูมิ 10 °C โดยมีเปอร์เซ็นต์ความรุนแรงของอาการ เท่ากับ 21.99, 12.81, 12.23 และ 5.13% ตามลำดับ สารเคลือบผิวคาร์นูบาสามารถช่วยชะลอการสูญเสียน้ำหนัก การเปลี่ยนแปลงสีเปลือก และการสุกของผลส้มโอได้ โดยผลที่เคลือบผิวด้วย คาร์นูบา 25% แล้วเก็บรักษาในอุณหภูมิ 10 °C สามารถยืดอายุการเก็บรักษาส้มโอพันธุ์มณีอีสานได้นานถึง 135 วัน เมื่อเปรียบเทียบกับกรรมวิธีการอื่นๆ