

ผลของการเคลือบสารไคโตซานและอุณหภูมิเก็บรักษาต่อคุณภาพหลังเก็บเกี่ยวของลำไยพันธุ์อีดอ

ศศิภา เทียนคำ เจนจิรา ชุมภูคำ และ อารยา อาจเจริญ เทียนหอม

วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร 48 (3) (พิเศษ): 185-188. (2560)

บทคัดย่อ

ลำไยเป็นผลไม้เศรษฐกิจชนิดหนึ่งของประเทศไทย มีศักยภาพในการส่งออกทางการตลาดสูง ทั้งผลสดและแปรรูป ผลลำไยสดมักมีอายุการเก็บรักษาและการวางจำหน่ายสั้น งานวิจัยนี้จึงศึกษาผลของการเคลือบสารไคโตซานและอุณหภูมิต่อคุณภาพหลังเก็บเกี่ยวของลำไยพันธุ์อีดอ โดยการจุ่มด้วยไคโตซานที่ระดับความเข้มข้น 0, 250, 500, 750 และ 1000 มก./ล. เป็นเวลา 3 นาที แล้วเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 10 และ 25 องศาเซลเซียส ความชื้นสัมพัทธ์ 90 เปอร์เซ็นต์ เป็นเวลา 8 วัน พบว่า การเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 25 องศาเซลเซียส ที่เคลือบด้วยสารไคโตซานทุกระดับความเข้มข้น สามารถเก็บรักษาได้เพียง 4 วัน และพบว่าการเคลือบไคโตซานความเข้มข้น 500 มก./ล. และการเก็บรักษาผลลำไย 10 องศาเซลเซียส ชะลอการสูญเสียน้ำหนัก ความแน่นเนื้อ ดัชนีการเกิดสีน้ำตาล ดัชนีการเกิดโรคได้ดีที่สุด ส่วนปริมาณสารประกอบฟีนอลิกทั้งหมดมีความแตกต่างทางสถิติ โดยผลลำไยที่เคลือบด้วยไคโตซานเข้มข้น 0, 250 และ 500 มก./ล. และเก็บที่อุณหภูมิ 10 องศาเซลเซียส มีการเปลี่ยนแปลงน้อยกว่าผลลำไยที่เคลือบด้วยไคโตซานความเข้มข้นสูง (750 และ 1000 มก./ล.) ในขณะที่การเปลี่ยนแปลงค่าสี (ค่า L^* , ค่า a^* และค่า b^*) และปริมาณของแข็งที่ละลายน้ำได้ไม่แตกต่างทางสถิติ ดังนั้นผลลำไยพันธุ์อีดอที่เคลือบด้วย 500 มก./ล. และเก็บรักษาที่ 10 องศาเซลเซียส สามารถยืดอายุได้ 8 วัน มีคุณภาพและลักษณะที่ปรากฏดีที่สุดเมื่อเปรียบเทียบกับทุกชุดการทดลอง