

ผลของสาร Kojic acid ต่อการเกิดสีน้ำตาลของผลลองกองหลังการเก็บเกี่ยว

อินทิรา ลิจันทร์พร

วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร 48 (3) (พิเศษ): 229-232. (2560)

บทคัดย่อ

จากการศึกษาผลของสาร kojic acid ต่อการเกิดสีน้ำตาลของผลลองกองหลังการเก็บเกี่ยว โดยนำผลลองกองมาจุ่มสาร kojic acid ความเข้มข้น 1 mM นาน 1 นาที และความเข้มข้น 4 mM นาน 3 นาที เปรียบเทียบกับผลลองกองที่ไม่จุ่มสาร kojic acid (ชุดควบคุม) ผึ่งผลลองกองให้แห้งและบรรจุในตะกร้าพลาสติกและเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 13 องศาเซลเซียส ความชื้นสัมพัทธ์ ร้อยละ 90-95 พบว่าผลลองกองที่จุ่มในสาร kojic acid ความเข้มข้น 1 mM นาน 1 นาที และความเข้มข้น 4 mM นาน 3 นาที มีการเกิดสีน้ำตาล สารประกอบฟีนอลิก และกิจกรรมเอนไซม์ polyphenol oxidase (PPO) น้อยกว่าผลลองกองในชุดควบคุม แต่มีค่า L^* สูงกว่าชุดควบคุม อย่างไรก็ตามผลลองกองทั้งที่จุ่มและไม่จุ่มสาร kojic acid มีคะแนนการเกิดสีน้ำตาลไม่แตกต่างกันทางสถิติตลอดอายุการเก็บรักษา