

การประยุกต์ใช้สารเคลือบผิวเซลแลคเพื่อชะลอการเน่าเสียและรักษาคุณภาพของเงาะพันธุ์โรงเรียนในระหว่างการเก็บรักษา

กัลยา ศรีพงษ์ สุภา พวงน้อม อภิรดี อุทัยรัตนกิจ สุกัญญา เอี่ยมลออ และ ผ่องเพ็ญ จิตอารีรัตน์

วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร 48 (3) (พิเศษ): 359-362. (2560)

บทคัดย่อ

เงาะเป็นผลไม้ที่นิยมบริโภคทั้งตลาดในประเทศและตลาดต่างประเทศ แต่ปัญหาที่สำคัญของเงาะหลังการเก็บเกี่ยวคือการเน่าเสียและการเปลี่ยนแปลงทางสรีรวิทยาอย่างรวดเร็วในระหว่างการเก็บรักษาหรือส่งออก การศึกษานี้จึงมีวัตถุประสงค์เพื่อลดการเน่าเสียและการเปลี่ยนแปลงทางคุณภาพของเงาะพันธุ์โรงเรียน โดยการเคลือบผิวเงาะด้วยสารเคลือบผิวเซลแลค ความเข้มข้น 3 และ 4 เปอร์เซ็นต์ แล้วบรรจุเงาะในถาดพลาสติกที่หุ้มด้วยฟิล์มพีวีซี เก็บรักษาที่อุณหภูมิ 13 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 18 วัน ผลเงาะที่ไม่เคลือบผิวใช้เป็นชุดควบคุม ผลการทดลองพบว่าสารเคลือบผิวเซลแลค ความเข้มข้น 4 เปอร์เซ็นต์ สามารถลดความรุนแรงของการเกิดโรคผลเน่า ลดการเกิดสีน้ำตาลที่ขนเงาะ ลดอัตราการผลิตเอทิลีน ชะลอการลดลงของปริมาณแอนโทไซยานินที่เปลือก และมีคะแนนการยอมรับโดยรวมสูงกว่าเงาะในชุดควบคุม และพบว่าไม่มีผลต่อการสูญเสียน้ำหนักสด และปริมาณ TSS ดังนั้นงานวิจัยนี้ แสดงให้เห็นว่าสารเคลือบผิวเซลแลค ความเข้มข้น 4 เปอร์เซ็นต์ สามารถลดการเกิดโรคผลเน่าและรักษาคุณภาพของเงาะพันธุ์โรงเรียนได้อย่างมีประสิทธิภาพ