

# ผลของสารเคลือบเนื้อบรีโภาคได้ที่มีส่วนผสมของคาร์บอกซีเมทิลเซลลูโลสที่ได้จากเปลือกมะพร้าวอ่อนต่อคุณภาพเนื้อส้มโองดัดแต่งสด

อภิธา บุญศิริ จิตติมา จิรโพธิธรรม และ โศรดา กนกพานนท์

วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร 48 (3) (พิเศษ): 363-366. (2560)

## บทคัดย่อ

ส้มโอดัดแต่งสดเสื่อมสภาพได้อย่างรวดเร็ว และง่ายต่อการปนเปื้อนของเชื้อจุลินทรีย์ การใช้สารเคลือบเนื้อบรีโภาคได้เพื่อยืดอายุการเก็บรักษาและรักษาคุณภาพของเนื้อส้มโอจึงเป็นวิธีการหนึ่งที่สามารถลดปัญหาได้ โดยการล้างผลส้มโอฟันธุ์ทองดีด้วยสารละลายโซเดียมไฮโปคลอไรต์ 200 พีพีเอ็ม แกะเนื้อ ฟนเคลือบน้ำกลั่นลงบนเนื้อส้มโโอ (ชุดควบคุม) เปรียบเทียบกับสารเคลือบเนื้อบรีโภาคได้สูตรต่าง ๆ จำนวน 3 สูตร คือ RediFresh DuroFresh CeloFresh และสารเคลือบเนื้อบรีโภาคได้ที่มีส่วนผสมของคาร์บอกซีเมทิลเซลลูโลสจากเปลือกมะพร้าวอ่อน (CocoFresh) ผลิตโดยภาควิชาวิศวกรรมเคมี คณะวิศวกรรมศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย ฝั่งให้แห้งและบรรจุเนื้อส้มโอจำนวน 150 กรัม/ถาด ลงในถาดโฟมหุ้มด้วยฟิล์มพลาสติกโพลีไวนิลคลอไรด์ เก็บรักษาที่อุณหภูมิ 5 องศาเซลเซียส ความชื้นสัมพัทธ์ 85-95 เปอร์เซ็นต์ เป็นเวลา 20 วัน ผลการทดลองพบว่า เนื้อส้มโอไม่ผ่านการเคลือบสารเคลือบเนื้อบรีโภาคได้มีอายุการเก็บรักษา 10 วัน และที่ผ่านการเคลือบสารเคลือบเนื้อบรีโภาคได้ทุกสูตรมีอายุการเก็บรักษานาน 15 วัน โดยพบว่าเนื้อส้มโอที่เคลือบด้วยสารเคลือบเนื้อบรีโภาคได้ CocoFresh มีการผลิตก๊าซเอทิลีน ปริมาณก๊าซออกซิเจน การสูญเสียน้ำหนัก และการเกิดโรคน้อยที่สุด แต่มีก๊าซคาร์บอนไดออกไซด์ภายในภาชนะบรรจุสูงที่สุด สำหรับค่าความแน่นเนื้อ การเปลี่ยนแปลงค่าสี ปริมาณ TSS และ TA ไม่แตกต่างกันในทุกๆ ทริตเมนต์