

ผลของการเคลือบผิวด้วยเซลลูล์กที่มีผงเปลือกมะม่วงแก้วขมิ้นเป็น ส่วนประกอบต่อคุณภาพระหว่างการเก็บรักษาของหอมแดงตัดแต่งสด

พนิดา พิมพ์สุวรรณ วีรเวทย์ อุทโท เรวัตติ ชัยราช วัชรพงษ์ วัฒนกุล อุดลย์ อภินันท์ นิตยา ภูงาม และ จินตามณี แสงกาญจนวนิช

วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร 52 (2 พิเศษ): 97-101. 2564.

บทคัดย่อ

หอมแดงตัดแต่งสดเป็นที่นิยมของผู้บริโภคเนื่องจากสะดวกในการประกอบอาหารและบริโภค อย่างไรก็ตาม ผลผลิตมีการเปลี่ยนแปลงคุณภาพได้รวดเร็วในระหว่างการเก็บรักษาโดยเฉพาะการเกิดสีน้ำตาลที่รอยตัดและ สูญเสียน้ำหนัก การศึกษานี้มีวัตถุประสงค์เพื่อทดสอบผลของการใช้สารเคลือบผิวเซลลูล์ก (20% w/v) ที่มีมีส่วนผสมของผงเปลือกมะม่วงแก้วขมิ้น (1% และ 3% w/v) ต่อคุณภาพของหอมแดงตัดแต่งสดในบรรจุภัณฑ์เคลมเซล (น้ำหนักเฉลี่ย 125g) เก็บรักษาที่อุณหภูมิ 10°C เป็นเวลา 14 วัน โดยเปรียบเทียบกับหอมแดงที่เคลือบด้วย สารเคลือบผิวเซลลูล์กเพียงอย่างเดียว หรือไม่ได้เคลือบผิว (ชุดควบคุม) ผลการศึกษาพบว่าหอมแดงที่เคลือบผิว ด้วยสารเคลือบผิวเซลลูล์กทั้งสองประเภทมีอัตราการหายใจต่ำกว่าชุดควบคุม ($p < 0.05$) ทั้งนี้หอมแดงที่เคลือบผิว ด้วยเซลลูล์กผสมผงเปลือกมะม่วง (SHL-MPP) มีอัตราการหายใจต่ำกว่าเมื่อเปรียบเทียบกับการเคลือบผิวด้วย เซลลูล์กอย่างเดียว แม้ว่าการเคลือบผิวด้วยสาร SHL-MPP ลดการสูญเสียวิตามินซีได้ดีกว่ากรรมวิธีอื่นๆ แต่สาร เคลือบผิวทั้งสองไม่มีผลอย่างมีนัยสำคัญต่อปริมาณเอทานอลในเนื้อเยื่อ สีและความแน่นเนื้อของหอมแดง นอกจากนี้การเคลือบผิวช่วยลดการสูญเสียน้ำหนักแต่การเติมผงเปลือกมะม่วงในระดับ 3% (w/v) เพิ่มการสูญเสียน้ำหนักและลดความมันวาว ในภาพรวมการรวมผงเปลือกมะม่วงกับสารเคลือบผิวเซลลูล์ก สามารถชะลอการเปลี่ยนแปลงคุณภาพของหอมแดงตัดแต่งสด