

ผลของสารเคลือบผิวไขผึ้งต่อคุณภาพของส้มซ่าระหว่างการขนส่งแบบจำลอง

ศรัณยา เฟ่งผล ญัฐชา ชื่นนิยม และ วิลาวัลย์ คำปวน

วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร 52 (2 พิเศษ): 102-106. 2564.

บทคัดย่อ

การศึกษาผลของสารเคลือบผิวไขผึ้งต่อคุณภาพของส้มซ่าระหว่างการขนส่งแบบจำลองที่อุณหภูมิ 29 องศาเซลเซียส โดยวางแผนการทดลองแบบสุ่มสมบูรณ์ (Completely Randomized Design (CRD)) ประกอบด้วย 7 กรรมวิธี (3 ซ้ำ) ได้แก่ ไม่ล้างผล ล้างผล การเคลือบผิวด้วยไขผึ้งความเข้มข้น 4 และ 6 เปอร์เซ็นต์ การเคลือบผิวด้วยไขผึ้ง 4 เปอร์เซ็นต์ ร่วมกับสารกันรา การเคลือบผิวทางการค้า (Teva) และการหุ้มผลด้วยพลาสติกชนิดพอลิเอทิลีนชนิดยืด จากนั้นบรรจุผลส้มซ่าในกล่องกระดาษ และทำการวิเคราะห์คุณภาพของส้มซ่าระหว่างการขนส่งทางไปรษณีย์ทุก 3 วัน พบว่า กรรมวิธีไม่ล้าง และการใช้พลาสติกพอลิเอทิลีนชนิดยืดมีอายุการเก็บรักษาเพียง 12 วัน ในขณะที่กรรมวิธีที่เคลือบผิวสามารถยืดอายุการเก็บรักษาผลส้มซ่าได้ถึง 15 วัน นอกจากนี้ผลการทดลองยังพบว่ากรรมวิธีที่เคลือบผิวด้วยไขผึ้ง 6 เปอร์เซ็นต์ สามารถลดการสูญเสียน้ำหนัก ชะลอการเกิดสีเหลืองของเปลือกได้ ส่วนกรรมวิธีเคลือบผิวด้วยไขผึ้ง 4 เปอร์เซ็นต์ร่วมกับสารกันรา มีคะแนนความพึงพอใจของผู้บริโภคด้านสี กลิ่น และความสดมากที่สุด รองลงมาคือ กรรมวิธีที่เคลือบผิวด้วยไขผึ้ง 6 เปอร์เซ็นต์ อย่างไรก็ตามปริมาณของแข็งทั้งหมดที่ละลายน้ำได้ (TSS) และปริมาณกรดทั้งหมดที่ไทเทรตได้ (TA) ของผลส้มซ่าทุกกรรมวิธีมีแนวโน้มไม่แตกต่างกันทางสถิติตลอดอายุการขนส่ง