

ผลของสารเคลือบผิวสกัดจากไขใบกะหล่ำปลีต่อการเปลี่ยนแปลงคุณภาพของ พริกหวานสดระหว่างการเก็บรักษา

นิตยา ภูงาม วีระเวทย์ อุทโย ฤทธิรงค์ พฤษภูมิกุล และ สุพรรณนิการ์ ปักเคราะห์

วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร 50 (3 พิเศษ): 107-110. 2562.

บทคัดย่อ

การวิจัยนี้ได้พัฒนาสารเคลือบผิวจากไขสกัดใบกะหล่ำปลี (CB-wax) ที่มีความเข้มข้น 10% (w/v) และศึกษาประสิทธิภาพของ CB-wax ต่อการชะลอการเปลี่ยนแปลงคุณภาพหลังการเก็บเกี่ยวของพริกหวานสด เก็บรักษาที่อุณหภูมิ 10°C เป็นเวลา 21 วัน เปรียบเทียบคุณภาพกับพริกหวานที่ผ่านการเคลือบผิวด้วยสารละลายไคโตซาน และพริกหวานไม่ผ่านการเคลือบผิว (ชุดควบคุม) ผลการทดลอง พบว่า พริกหวานที่ผ่านการเคลือบผิวด้วยสารทั้งสองประเภทไม่พบการเกิดโรค และมีการเปลี่ยนแปลงลักษณะปรากฏภายนอกที่แตกต่างจากวันที่ 0 อย่างชัดเจน ยกเว้นมีรอยเหี่ยวเล็กน้อยและพบในวันที่ 21 การสูญเสียน้ำหนักเฉลี่ยของพริกหวานที่เคลือบผิวด้วย CB-Wax หรือไคโตซาน มีค่าเท่ากับ 5.00% และ 6.00% ตามลำดับ ซึ่งมีค่าต่ำกว่าพริกหวานชุดควบคุม (10.00%) พริกหวานที่เคลือบ CB-Wax หรือไคโตซาน มีความแน่นเนื้อมากกว่าชุดควบคุม ทั้งนี้พริกหวานที่เคลือบผิวด้วย CB-wax มีค่าของของแข็งที่ละลายได้ทั้งหมด (TSS) และ ค่าปริมาณกรดที่ไตรเตรทได้ (TA) เพิ่มขึ้นเล็กน้อย และมีค่าใกล้เคียงกันกับพริกหวานที่ผ่านการเคลือบผิวด้วยไคโตซาน ในขณะที่พริกหวานชุดควบคุมมีค่า TSS และ TA เพิ่มขึ้นอย่างต่อเนื่องและมีค่าสูงกว่าพริกหวานที่เคลือบผิวทั้งสองประเภท อัตราการหายใจของพริกหวานที่เคลือบผิวทั้งสองประเภท มีค่าต่ำกว่าค่าเฉลี่ยของอัตราการหายใจของพริกหวานในชุดควบคุม