# การยืดอายุการวางจำหน่ายผลฟักข้าว (*Momordica cochinchinensis* Spreng.) ด้วยการใช้ชาแล็คเคลือบผิว

**S. Art ผ่องเพ็ญ จิตอารีย์รัตน์ พนิดา บุญฤทธิ์ธงไชย และ เฉลิมชัย วงษ์อารีย์**

วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร 50 (3 พิเศษ): 244-247. 2562.

## บทคัดย่อ

ฟักข้าวเป็นผลของพืชเขตร้อนที่มีสารต้านอนุมูลอิสระอยู่มากซึ่งเป็นประโยชน์ต่อสุขภาพ อย่างไรก็ตามอายุการวางจำหน่ายของผลฟักข้าวนั้นสั้น เนื่องจากการเสื่อมสภาพที่รวดเร็วและมีการเน่าเสียจากเชื้อรา วัตถุประสงค์ของงานทดลองนี้คือศึกษาผลของการเคลือบชาแล็คต่อการคงคุณภาพและลดการติดเชื้อของผลฟักข้าวระหว่างการเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 25 องศาเซลเซียส นำผลฟักข้าวที่ระยะเปลือกสีส้ม (45 วันหลังติดผล) เคลือบชาแล็คที่ความเข้มข้นร้อยละโดยมวลต่อปริมาตร 5, 10 และ 15% (w/v) เปรียบเทียบกับผลที่ไม่ได้เคลือบ เก็บรักษาผลฟักข้าวไว้ที่ 25 องศาเซลเซียส ความชื้นสัมพัทธ์ร้อยละ 60-70% นาน 9 วัน ผลการทดลองแสดงให้เห็นว่าการเคลือบผลฟักข้าวด้วยชาแล็คที่ความเข้มข้นร้อยละ 10 ช่วยป้องกันการสูญเสียน้ำหนักสด การติดเชื้อโรค ลดอัตราการหายใจและการผลิตเอทิลีน รวมไปถึงพัฒนาลักษณะปรากฏ ในขณะที่การเคลือบผลฟักข้าวด้วยชาแล็คร้อยละ 15% ตรวจพบการสะสม acetaldehyde ในเนื้อปริมาณมากใน วันที่ 9 ของการเก็บรักษา ดังนั้นการเคลือบผลด้วยชาแล็คที่ความเข้มข้นร้อยละ 10% สามารถใช้กับผลฟักข้าวในขณะวางจำหน่ายหลังการเก็บรักษา