

การใช้สารเคลือบผิวบริโภคได้ CeloFresh เพื่อยืดอายุการเก็บรักษาและรักษาคุณภาพของสตอเบอร์รี่พันธุ์พระราชทาน 80

อภิธา บุญศิริ จิตติมา จิรโพธิธรรม ยุพิน อ่อนศิริ พิษณุ บุญศิริ และ โศรดา กนกพานนท์

วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร 50 (3 พิเศษ): 280-283. 2562.

บทคัดย่อ

สตอเบอร์รี่เสื่อมสภาพได้อย่างรวดเร็ว และง่ายต่อการปนเปื้อนของเชื้อจุลินทรีย์ การใช้สารเคลือบผิวบริโภคได้ เพื่อยืดอายุการเก็บรักษาและรักษาคุณภาพของสตอเบอร์รี่ เป็นแนวทางหนึ่งที่สามารถช่วยแก้ปัญหาได้ โดยการนำสตอเบอร์รี่มาล้างน้ำประปา ตัดกลีบเลี้ยงก่อน แช่ในสารละลายโซเดียมไฮโปคลอไรต์ 100 พีพีเอ็ม นาน 3 นาที และแช่ในสารละลายผสมระหว่างแคลเซียมคลอไรด์ 2 เปอร์เซ็นต์ กรดแอสคอร์บิก 1 เปอร์เซ็นต์ และกรดซิตริก 0.25 เปอร์เซ็นต์ นาน 2 นาที ตามด้วยการแช่น้ำเย็น 1 นาที ก่อนนำไปเคลือบผิวด้วย CeloFresh เปรียบเทียบกับผลสตอเบอร์รี่ที่ไม่เคลือบผิว (ชุดควบคุม) ผึ่งให้แห้ง และบรรจุลงในกล่องพลาสติก จำนวน 150 กรัม เก็บรักษาที่อุณหภูมิ 5 ± 1 องศาเซลเซียส ความชื้นสัมพัทธ์ 90 ± 5 เปอร์เซ็นต์ เป็นเวลา 12 วัน ผลการทดลองพบว่า สตอเบอร์รี่ที่ไม่เคลือบผิวและเคลือบผิวด้วย CeloFresh มีอายุการเก็บรักษา 8 และ 12 วัน ตามลำดับ ทั้งนี้ผลที่ไม่เคลือบมีคะแนนความสด คะแนนเนื้อสัมผัส และความแน่นเนืวน้อยกว่าผลที่เคลือบผิว นอกจากนี้ผลที่ไม่ได้เคลือบผิวยังมีคะแนนการเกิดสีน้ำตาลบริเวณรอยตัดกลีบเลี้ยงที่ยอมรับไม่ได้และพบการเกิดโรคในวันที่ 12 ของการเก็บรักษา ขณะที่ผลที่เคลือบผิวไม่พบการเกิดโรคและมีคะแนนสีน้ำตาลที่ยอมรับได้ตลอดระยะเวลาการเก็บรักษา และมีการสูญเสียน้ำหนัก ตลอดจนการเปลี่ยนเป็นสีแดงน้อยกว่าผลที่ไม่เคลือบ ทั้งนี้ไม่พบความแตกต่างของปริมาณ TSS TA และ TSS/TA ในผลสตอเบอร์รี่ไม่เคลือบและเคลือบผิว