

ผลของการเคลือบด้วยแป้งมันสำปะหลังร่วมกับกรดซิตริกและอนุหนุมิการเก็บรักษาต่อคุณภาพและอายุการเก็บรักษาของผลมะนาวพันธุ์แป้น

อดิศักดิ์ จูมวงษ์ และ ญัฐนาฏ วงศ์วรรณดี

วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร 46 (3/1 พิเศษ): 264-266. 2558.

บทคัดย่อ

การศึกษาผลของการเคลือบผิวของผลด้วยแป้งมันสำปะหลังร่วมกับกรดซิตริก และอนุหนุมิต่อคุณภาพ และอายุการเก็บรักษาของมะนาว โดยแบ่งมะนาวเป็นชุดควบคุม (กลุ่มกรดซิตริกที่ความเข้มข้น 0.5 %) ชุดทดสอบที่เคลือบด้วยแป้งมันสำปะหลัง 0.7% ร่วมกับกรดซิตริก 0.5% แป้งมันสำปะหลัง 1.0% ร่วมกับกรดซิตริก 0.5% หรือแป้งมันสำปะหลัง 1.3% ร่วมกับกรดซิตริก 0.5% เก็บรักษาที่อุณหภูมิ 7, 10 และ 30 องศาเซลเซียส พบว่าผลมะนาวที่เคลือบผิวด้วยแป้งมันสำปะหลังร่วมกับกรดซิตริกมีการสูญเสียน้ำหนัก ค่าความสว่าง ค่าสีเขียว ค่าสีเหลือง และปริมาณคลอโรฟิลล์ ต่ำกว่าชุดควบคุม ความเข้มข้นของแป้งมันสำปะหลังและกรดซิตริกที่เหมาะสม ได้แก่ 1.3 และ 0.5% ตามลำดับ ปริมาณของแข็งที่ละลายน้ำได้และปริมาณของกรดที่ไทเทรตได้มีแนวโน้มลดลงตลอดระยะเวลาการเก็บรักษาและไม่แตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ที่อุณหภูมิ 7, 10 และ 30 องศาเซลเซียส สามารถเก็บรักษาผลมะนาวได้นาน 39 วัน 30 วัน และ 24 วันตามลำดับ