

บทคัดย่อ

การเคลือบผิวผลมะม่วงพันธุ์มหาชนกคิบัด้วยอิมัลชันที่บริโภคได้ โดยใช้อิมัลชันของเนยจืดต่อน้ำอัตราส่วน 4:1 และ 1:1 และ 2:3 แล้วเก็บรักษาผลมะม่วงไว้ในกล่องกระดาษลูกฟูก ขนาดกว้าง x ยาว x สูง 30x42x9 แล้วเก็บรักษาผลมะม่วงไว้อุณหภูมิห้อง($30\pm 2^{\circ}\text{C}$) ความชื้นสัมพัทธ์ 80% นาน 10 วัน ผลการทดลองเบื้องต้นพบว่า อิมัลชันของเนยจืดต่อน้ำอัตราส่วน 4:1 และ 2:1 และอิมัลชันของน้ำมันปาล์มต่อน้ำอัตราส่วน 2:3 สามารถชะลอการสุกและการเน่าเสียของผลมะม่วงพันธุ์มหาชนกได้