

223082

ผลของการเคลือบผิวด้วยไคโตซานและอุณหภูมิต่ำ ต่อคุณภาพหลังการเก็บเกี่ยวของผลลองกอง โดยการเคลือบผิวผลลองกองด้วยไคโตซาน 1.0, 1.5 และ 2.0 เปอร์เซ็นต์ แล้วทำการเก็บรักษาที่อุณหภูมิห้อง (25 องศาเซลเซียส, 62±2%RH) และเก็บรักษาที่อุณหภูมิต่ำ (12±2 องศาเซลเซียส, 81±2%RH) ผลการศึกษาพบว่า การเก็บรักษาที่อุณหภูมิต่ำ 12±2 องศาเซลเซียส ช่วยรักษาคุณภาพหลังการเก็บเกี่ยวของผลลองกองได้ และมีอายุการเก็บรักษาผลลองกองได้ดีกว่าการเก็บรักษาที่อุณหภูมิห้อง โดยมีอายุการเก็บรักษาได้ 8.00 วัน ในขณะที่การเก็บรักษาที่อุณหภูมิต่ำมีอายุการเก็บรักษาได้ 16.00 วัน การเคลือบผิวด้วยไคโตซาน 2.0% ร่วมกับการเก็บรักษาที่อุณหภูมิต่ำ 12±2 องศาเซลเซียส ช่วยในการรักษาคุณภาพหลังการเก็บเกี่ยวของผลลองกองได้ดีที่สุด โดยมีแนวโน้มในการช่วยลดการเกิดสีน้ำตาลของผลลองกอง ช่วยลดการเกิดโรค ลดเปอร์เซ็นต์การเน่าเสีย การร่วงของผล และคุณภาพในการบริโภค แต่ไม่มีผลต่อปริมาณของแข็งที่ละลายน้ำได้ ปริมาณกรดที่ใดเตรทได้ และความแน่นเนื้อ โดยสามารถเก็บรักษาผลลองกองได้นาน 21 วัน เมื่อเปรียบเทียบกับชุดควบคุมที่มีอายุการเก็บรักษา 15.33 วัน รองลงมาคือ การเคลือบผิวด้วยสารละลายไคโตซานความเข้มข้น 1.5% ร่วมกับการเก็บรักษาที่อุณหภูมิต่ำ 12±2 องศาเซลเซียส มีแนวโน้มในการช่วยลดเปอร์เซ็นต์การสูญเสียน้ำหนัก และมีอายุการเก็บรักษา 16.33 วัน

223082

Effects of chitosan coating and low temperature on postharvest quality of longkong fruits were studied. Longkong fruits were coated with 1.0, 1.5 and 2.0% chitosan and non-coated fruits were used as control. All fruits were then stored at room temperature (25±2C, 62±2%RH) and stored at low temperature (12±2C, 81±2%RH). Results showed that at low temperature storage can effectively on maintaining postharvest quality and extend shelf life of longkong fruits and better than that stored at room temperature. Longkong fruits can be stored for 8 days at room temperature while storing at low temperature 12±2C can extend shelf life to the maximum of 16 days. Coating with 2.0% chitosan and stored at low temperature 12±2C showed the best result in postharvest quality of longkong fruits. This treatment also showed the best appearance as it can reduce fruit incidence of pericarp browning, decayed fruit, dropped fruit and maintain consuming quality. However there was no effect on total soluble solids, titratable acidity and fruit firmness. Longkong fruits can be stored for 21 days under this condition while the control can be stored only for 15.33 days. The second best treatment was coating with 1.5% chitosan and stored at low temperature 12±2C. This condition can also reduced percentage of weight loss and fruit can be stored for 16.33 days.