

| | |
|--------------------|---|
| ชื่อโครงการ | การยืดอายุการเก็บรักษาเนื้อขนุนด้วยสารเคลือบผิว (Extending shelf life of jackfruit pulp with edible coating) |
| ผู้วิจัย | เนตรา สมบูรณ์แก้ว นิรมล สันติภาพวิวัฒนา |
| ทุนวิจัย | งบประมาณรายจ่ายประจำปี 2548 มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง |

บทคัดย่อ

ผลของสารเคลือบผิว Chitosan-based, Whey Protein-based และ Carrageenan-based สามารถยืดอายุการเก็บรักษาเนื้อขนุนตัดแต่งได้เป็นระยะเวลา 16 วัน ณ อุณหภูมิ 10 องศาเซลเซียส โดย Carrageenan-based สามารถยับยั้งปริมาณคาร์บอนไดออกไซด์ที่ได้จากกระบวนการหายใจ ชะลอการสูญเสียน้ำหนักและความแน่นเนื้อ รักษาระดับความสว่างและค่าสีเหลืองของเนื้อขนุน และลดปริมาณการเปลี่ยนแปลงเป็นโมเลกุลน้ำตาล รองลงมาคือสารเคลือบผิว Whey protein-based และสารเคลือบผิว Carrageenan-based ตามลำดับ ผลร่วมของการใช้สารต่อต้านการเกิดสีน้ำตาลสามารถชะลอการเกิดสีน้ำตาลที่ผิวของเนื้อขนุนตัดแต่งได้อย่างมีประสิทธิภาพ เป็นระยะเวลา 2 สัปดาห์

คำสำคัญ ขนุน/ สารเคลือบผิว/ Jackfruit/ Edible Coating