

1. รายการบรรณานุกรม

1.1.Name (Author Name or Corporate name) : Fornes Fernando;...[et al.]

1.2 Article Title : Low concentrations of chitosan coating reduce water spot incidence and delay peel pigmentation of Clementine mandarin fruit

1.3 Journal Title : Journal of the Science of Food and Agriculture

Vol.85...No...7... Year...2005... Page 1105-1112

2. ชื่อภาษาไทย (ชื่อแปล)

ไคโตซานความเข้มข้นต่ำใช้เคลือบเปลือกของผลส้มคลิเมนไทน์ แมนดาริน เพื่อลดการเกิดหยดน้ำและช่วยยับยั้งการเกิดเม็ดสี

3. สรุปสาระสำคัญ / บทคัดย่อภาษาไทย

รายงานนี้ศึกษาผลที่เกิดจากการสุกของผลไม้และการเกิดหยดน้ำในผลส้มจินก่อนการเก็บเกี่ยว (86 วันก่อนการเก็บเกี่ยว) หรือใช้ไคโตซานความเข้มข้นต่ำ (12.5-125 มิลลิกรัมต่อลิตร) หลังการเก็บเกี่ยว ไคโตซานช่วยยับยั้งการเกิดเม็ดสีตามธรรมชาติให้ช้าลงและลดการกระตุ้นให้เกิดเอทิลินที่เปลือกผลไม้โดยไม่มีผลต่อการสุกของผลไม้ ลดความนิ่มและความสามารถในการดูดน้ำของผลไม้ที่สุกไม่ว่าความเข้มข้นของไคโตซานที่ใช้จะเป็นเท่าไร นอกจากนี้เรื่องประโยชน์ที่ได้รับจากส้มจินที่แก่แล้ว ไคโตซานยังช่วยลดการเกิดหยดน้ำและผลที่ได้รับนี้จะเพิ่มขึ้นเมื่อความเข้มข้นของไคโตซานเพิ่มขึ้น ผลที่ดีที่สุดจะต้องใช้ไคโตซานถึง 125 มิลลิกรัมต่อลิตรเพื่อลดการเกิดหยดน้ำให้ได้ 65 % คงเป็นไปได้ว่าไคโตซานสร้างฟิล์มหุ้มผิวหน้าของผลไม้เพราะจะทำให้การแลกเปลี่ยนแก๊สกับบรรยากาศและส่วนประกอบของแก๊สที่อยู่ภายในผลไม้เปลี่ยนไป ที่ความเข้มข้นนี้ไคโตซานคงจะถูกดูดโดยเซลล์ที่เปลือกและเกิดปฏิกิริยาภายในผลไม้ทำให้ได้ผลสองประการคือป้องกันส้มแก่และป้องกันเชื้อรา