

ท3610



หน้า 12

ฟิล์มที่บริโกลได้จากเนื้อผลไม้สด

ฟิล์มที่บริโกลได้จากเนื้อผลไม้สด ได้ถูกนำมาใช้เป็นแนวทางเลือกใหม่สำหรับใช้ห่อหุ้มอาหารแทนการใช้พลาสติก เพื่อยืดอายุการเก็บรักษาและปรับปรุงคุณภาพของอาหาร ฟิล์มที่บริโกลได้จะมีลักษณะเป็นชั้นบาง ๆ ที่อยู่บนผิวหน้า หรือระหว่างองค์ประกอบของอาหาร ปัจจุบันนี้ในตลาดต่างประเทศนิยมใช้ฟิล์มที่บริโกลได้จากเนื้อผลไม้สดมาเป็นตัวเคลือบชั้นผลไม้สดที่วางขายที่อุณหภูมิต่ำ (อุณหภูมิ 4 องศาเซลเซียส) แผ่นฟิล์มนี้มีคุณสมบัติช่วยป้องกันการเกิดสีน้ำตาลในชั้นผลไม้สดได้ดี อีกทั้งยังรักษาคุณภาพทางด้านสี กลิ่นรส และยืดอายุการเก็บรักษาชั้นผลไม้สดควบคู่กับการเก็บรักษาภายใต้อุณหภูมิต่ำ เนื้อผลไม้สดที่นิยมใช้มาทำฟิล์ม เช่น แอปเปิ้ล แอปริคอต แพร์ และพีช เป็นต้น เนื้อผลไม้สดพวกนี้จะมีหมู่เมทอริกซ์เพคตินเป็นองค์ประกอบ ดังนั้น ฟิล์มที่ผลิตได้จะมีลักษณะเป็นแผ่นยึด

เกาะกันและมีความแข็งแรง ฟิล์มที่บริโกลได้จากเนื้อผลไม้สดนี้จะมีการผลิตโดยผสมไขมันชนิดต่าง ๆ ลงไปตามวัตถุประสงค์การใช้งาน เพื่อเพิ่มคุณสมบัติการต้านทานการซึมผ่านของไอน้ำ และอากาศ จากผลงานวิจัยในต่างประเทศ รายงานว่า ชั้นแอปเปิ้ลสด ที่ผ่านการห่อหุ้มด้วยฟิล์มที่ผลิตจากเนื้อแอปเปิ้ลสด จะมีอายุการเก็บรักษานานถึง 12 วัน ภายใต้อุณหภูมิการเก็บรักษาที่ 4 องศาเซลเซียส โดยที่ชั้นแอปเปิ้ลสดยังคงมีลักษณะสด มีสีและกลิ่นรสไม่เปลี่ยนแปลงไปจากเดิมและเป็นที่ยอมรับของผู้บริโภค ส่วนในประเทศไทย ปัจจุบันผู้บริโภคได้หันมาเลือกซื้อผลไม้สดในลักษณะที่วางขายเป็นชั้นมากขึ้น ดังนั้นจึงน่าจะมีการส่งเสริมการผลิต และการใช้ประโยชน์จากฟิล์มที่บริโกลได้เพื่อยืดอายุการเก็บรักษาผักและผลไม้สดในลักษณะชั้นให้มีคุณภาพดี และยังเป็นทางเลือกการใช้ฟิล์มพลาสติกด้วย.