

## สดกรอบ...ว่านหางจระเข้เคลือบผลไม้

กรุงเทพธุรกิจ ออนไลน์ : โดย สาลินีย์ ทับพิลา



นักวิจัย วว.โชว์ไอเดียสุดเจ๋ง เจลว่านหางจระเข้เคลือบผิวผลไม้ ประเดิมทดสอบกับ ชมพู่ทับทิมจันทร์ ยืดอายุการเก็บรักษาได้ถึง 9 วัน

นางจิตตา สาตร์เพชร นักวิจัยฝ่ายเทคโนโลยี หลังการเก็บเกี่ยว สถาบันวิจัยวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งประเทศไทย (วว.) กล่าวว่า ผลงานเจลว่านหางจระเข้เคลือบผิวผลไม้ยืดอายุ เป็นวิทยานิพนธ์ภายใต้โครงการสร้างภาคีในการ

ผลิตบัณฑิตระดับปริญญาโท-เอก ประจำปี 2551

"ว่านหางจระเข้เป็นพืชที่พบทั่วไปในไทย และวิจัยกันแพร่หลายจนรู้ว่ามีคุณสมบัติยับยั้งเชื้อแบคทีเรีย และ ชุ่มชื้น เหมาะพัฒนาเป็นสารเคลือบผิวผลไม้ ทดแทนการนำเข้าสารเคลือบผิวราคาแพงจากต่างประเทศที่ตก กิโลกรัมละ 4-5 หมื่นบาท" นักวิจัย กล่าว และเสริมว่าทีมงานวิจัยจากสเปนทดสอบนำว่านหางจระเข้มาทำ สารเคลือบผิวเชอร์รี่ จึงคิดว่าเป็นไปได้หากมาประยุกต์ใช้กับผลไม้ไทย

การทดสอบแบ่งชมพู่เป็นสองกลุ่ม ได้แก่ กลุ่มที่เคลือบด้วยเจลว่านหางจระเข้ ซึ่งยังแบ่งออกเป็นหลายกลุ่ม ตามความเข้มข้นของเจล และกลุ่มควบคุม (ไม่เคลือบเจล) ตรวจสอบทุก 3 วัน ทั้งในแง่ของกลิ่น รสชาติ น้ำหนัก ความแน่น ออกซิเจนในผล เชื้อโรค และความรุนแรงในการเกิดโรค

"วันที่ 6 ของการทดสอบ พบว่า ชมพู่กลุ่มควบคุมมีเชื้อโรคและเน่าเสีย ส่วนกลุ่มเคลือบว่านหางจระเข้ทั้ง 4 กลุ่ม ยังเป็นปกติ โดยชมพู่ที่เคลือบว่านหางจระเข้ 1% มีผลการทดสอบที่ดีที่สุด" นักวิจัย วว. เล่ากระบวนการทดสอบ

ต่อมาในวันที่ 9 ชมพู่กลุ่มเดียวที่ยังคงความสด และผ่านมาตรฐานทั้งรสชาติ น้ำหนักและปัจจัยที่ทดสอบ ทั้งหมดคือ กลุ่มที่เคลือบว่านหางจระเข้ 1%

นักวิจัยมีแผนต่อยอดวิจัยโดยหาสารร่วมชนิดอื่นเพื่อยืดอายุผลไม้ให้นานขึ้น เนื่องจากผลไม้ยังมีร่องรอย ความเหี่ยวอยู่บ้างน้อย และอาจส่งผลกระทบต่อคุณภาพสินค้าส่งออก จึงคิดที่จะใช้สารตั้งผิวมาเสริม และทำการ ทดสอบในผลไม้เปลือกบางประเภทอื่น เช่น องุ่น เป็นต้น