

ชื่อเรื่อง ผลของการใช้สารดูดซับเอทิลีนต่อคุณภาพและคะแนนการยอมรับมะละกอดิบเส้นพร้อมบริโกล
ผู้แต่ง ชัยรัตน์ เตชวุฒิพร อินทิรา ลิขจันทร์พร กันยรัตน์ วิมลวัฒน์ และ ศิริชัย กัลยาณรัตน์
ที่มา วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร ปีที่ 33 ฉบับที่ 6 (พิเศษ). 2545. หน้า 111-114
คำสำคัญ สารดูดซับเอทิลีน; มะละกอดิบเส้นพร้อมบริโกล; คุณภาพ

บทคัดย่อ

การศึกษาผลของการใช้สารดูดซับเอทิลีน ต่อการยอมรับของการเปลี่ยนแปลงคุณภาพของมะละกอดิบเส้นพร้อมบริโกลภายใต้ภาชนะบรรจุพลาสติกชนิด Linear Low Density Polyethylene (LLDPE) ระดับความหนา 10 ไมครอน ที่อุณหภูมิของการวางจำหน่าย 8 องศาเซลเซียส โดยแบ่งการใช้สารดูดซับเอทิลีนออกเป็น 1 และ 2 กรัมตามลำดับ จากการทดลองพบว่า ความแน่นเนื้อของเส้นมะละกอดิบในชุดควบคุมมีแนวโน้มของการลดลงที่มากกว่าการใช้สารดูดซับเอทิลีน เช่นเดียวกันกับค่าสีในส่วนของความสว่าง (L-value) พบว่าชุดควบคุมมีแนวโน้มของการเปลี่ยนแปลงสีเข้าสู่สีน้ำตาลมากกว่าการใช้สารดูดซับเอทิลีน นอกจากนี้การทดสอบทางประสาทสัมผัสของผู้บริโภคต่อการเปลี่ยนแปลงคุณภาพของมะละกอดิบเส้นพร้อมบริโกล พบว่าคะแนนการทดสอบการยอมรับของผู้บริโภคดี้นความกรอบ สี และการยอมรับโดยรวมในชุดทดลองที่มีการใช้สารดูดซับเอทิลีนมีคะแนนการยอมรับด้านต่างๆ มากกว่าชุดควบคุม ซึ่งมีความแตกต่างกันทางสถิติอย่างมีนัยสำคัญยิ่ง แต่ไม่พบความแตกต่างกันระหว่างชุดทดลองของการใช้สารดูดซับเอทิลีน