

ชื่อเรื่อง	คุณภาพของผักกาดหอมห่อตัดแต่งพร้อมบริโภค
ผู้แต่ง	ธีรศักดิ์ ปิ่นวิชัย
ที่มา	วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร ปีที่ 33 ฉบับที่ 6 (พิเศษ). 2545. หน้า 204-209
คำสำคัญ	ผักกาดหอมห่อ; ผักสดตัดแต่งพร้อมบริโภค; การเกิดสีน้ำตาล

### บทคัดย่อ

การศึกษาคุณภาพของผักกาดหอมห่อตัดแต่งพร้อมบริโภค ดำเนินการโดยหั่นชิ้นผักกาดหอมห่อตามความยาวของก้านใบให้มีความกว้างประมาณ 1.5-2.5 เซนติเมตร แล้วแช่สารละลายคลอรีนในรูปโซเดียมไฮโปคลอไรต์ เข้มข้น 50, 100 และ 150 มิลลิกรัมต่อลิตร นาน 5 นาที สารละลายกรดอะซิติกเข้มข้น 0.1, 0.5 และ 1.0 เปอร์เซ็นต์ นาน 5 วินาที และสารละลายกรดซิตริกเข้มข้น 0.1, 0.5 และ 1.0 เปอร์เซ็นต์ นาน 5 วินาที เปรียบเทียบกับชุดควบคุมเก็บรักษาที่อุณหภูมิห้อง ( $26 \pm 2$  องศาเซลเซียส) ผลการทดลองพบว่าสารละลายคลอรีนเข้มข้น 50 และ 100 มิลลิกรัมต่อลิตร สารละลายกรดซิตริกความเข้มข้น 1.0 เปอร์เซ็นต์ และสารละลายกรดอะซิติกความเข้มข้น 0.1 เปอร์เซ็นต์ สามารถยับยั้งการเกิดสีน้ำตาลที่บริเวณรอยตัด และก้านใบได้ตลอดอายุการเก็บรักษา 24 ชั่วโมง ส่วนสารละลายคลอรีนเข้มข้น 150 มิลลิกรัมต่อลิตร ยับยั้งการเกิดสีน้ำตาลได้ แต่มีกลิ่นของคลอรีน สารละลายคลอรีน และกรดซิตริกทุกความเข้มข้นสามารถลดปริมาณจุลินทรีย์ทั้งหมดเมื่อเริ่มต้น และสิ้นสุดการทดลองได้ ผักกาดหอมห่อตัดแต่งพร้อมบริโภคที่แช่ในสารละลายกรดซิตริกเข้มข้น 1.0 เปอร์เซ็นต์ นาน 5 วินาที บรรจุถุงโพลีโพรไพลีน แล้วเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 2 องศาเซลเซียส เปรียบเทียบกับชุดควบคุม ซึ่งเก็บรักษาที่อุณหภูมิห้อง ( $26 \pm 2$  องศาเซลเซียส) ผลการทดลองพบว่า การเกิดสีน้ำตาลที่บริเวณรอยตัด และก้านใบมีความสัมพันธ์กับกิจกรรมของเอนไซม์โพลีฟีนอลออกซิเดส