

ชื่อเรื่อง           คุณภาพการเก็บรักษาของผักกาดหอมห่อแปรรูปพร้อมบริโภคภายใต้สภาวะการเก็บรักษาที่อุณหภูมิต่ำร่วมกับก๊าซคาร์บอนไดออกไซด์

ผู้แต่ง            วิษณุ นิยมเหลา นางลักษณี่ นิยมเหลา ภูวนาท พักเกตุ และ ศิริชัย กัลยาณรัตน์

ที่มา               วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร ปีที่ 33 ฉบับที่ 6 (พิเศษ). 2545. หน้า 210-213

คำสำคัญ         คาร์บอนไดออกไซด์; คุณภาพ; ผักกาดหอมห่อ; แปรรูปพร้อมบริโภค

#### บทคัดย่อ

การศึกษาผลของอุณหภูมิต่ำ (2 และ 8 องศาเซลเซียส) ร่วมกับก๊าซคาร์บอนไดออกไซด์ความเข้มข้นสูง (ความเข้มข้นร้อยละ 5 และ 10) ต่อคุณภาพการเก็บรักษาผักกาดหอมห่อแปรรูปพร้อมบริโภค โดยทำการหั่นผักกาดหอมห่อพันธุ์เกรทเลคให้เป็นชิ้นขนาดเล็กมีขนาดประมาณ 2-3 เซนติเมตร แล้วนำไปเก็บรักษาในสภาพต่างๆ ที่กำหนด จากการทดลองพบว่าอุณหภูมิ 2 องศาเซลเซียส สามารถลดอัตราการหายใจ การเปลี่ยนแปลง ascorbic acid การเปลี่ยนแปลงค่า L และการเจริญของเชื้อจุลินทรีย์ (เชื้อแบคทีเรียทั้งหมดและเชื้อยีสต์) ได้มากกว่าการเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 8 องศาเซลเซียส อย่างไรก็ตามก๊าซคาร์บอนไดออกไซด์ที่ระดับความเข้มข้นต่างๆ ไม่มีผลต่อการเปลี่ยนแปลงดังกล่าวที่อุณหภูมิการเก็บรักษาระดับเดียวกัน สำหรับการเกิดสีน้ำตาลพบว่าก๊าซคาร์บอนไดออกไซด์ที่ระดับความเข้มข้นร้อยละ 10 สามารถลดการเกิดสีน้ำตาลได้ดีกว่าที่ระดับความเข้มข้นร้อยละ 5 ทั้งสองอุณหภูมิการเก็บรักษา