

ชื่อเรื่อง	ผลของก๊าซคาร์บอนไดออกไซด์ต่อคุณภาพการเก็บรักษาหอมหัวใหญ่แปรรูปพร้อมบริโภค
ผู้แต่ง	วิษณุ นิยมเหล่า นงลักษณ์ นิยมเหล่า และ ศิริชัย กัลยาณรัตน์
ที่มา	วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร ปีที่ 33 ฉบับที่ 6 (พิเศษ). 2545. หน้า 229-232
คำสำคัญ	คาร์บอนไดออกไซด์; คุณภาพ; แปรรูปพร้อมบริโภค; หอมหัวใหญ่

บทคัดย่อ

การเก็บรักษาหอมหัวใหญ่แปรรูปพร้อมบริโภคในสภาพที่มีคาร์บอนไดออกไซด์ความเข้มข้นร้อยละ 0.03 5 และ 10 ที่อุณหภูมิ 4 องศาเซลเซียส พบว่าการเก็บรักษาหอมหัวใหญ่แปรรูปพร้อมบริโภคในสภาพที่มีคาร์บอนไดออกไซด์ความเข้มข้นร้อยละ 10 สามารถลดอัตราการหายใจ การเปลี่ยนแปลงค่า b (การเกิดสีน้ำตาล) และการเจริญของเชื้อจุลินทรีย์ (เชื้อแบคทีเรียทั้งหมดและเชื้อยีสต์) แต่การเก็บรักษาในสภาพดังกล่าวไม่มีผลในการลดการเจริญของเชื้อแบคทีเรียทั้งหมดในช่วง 8 วันแรกของการเก็บรักษา เช่นเดียวกับการยอมรับของผู้บริโภคด้านความกรอบ พบว่าในช่วง 6 วันแรกของการเก็บรักษา มีคะแนนการยอมรับของผู้บริโภคไม่แตกต่างกัน ส่วนการเปลี่ยนแปลงปริมาณ ascorbic acid พบว่าคาร์บอนไดออกไซด์ทุกระดับความเข้มข้นไม่มีผลต่อการเปลี่ยนแปลงปริมาณ ascorbic acid ของหอมหัวใหญ่แปรรูปพร้อมบริโภค