

ชื่อเรื่อง การลดความขมในน้ำส้มโอ
ผู้แต่ง อุมารณ์ สุจริตทีสุข เบญจมาศ รัตนชินกร และ อนุวัตร แจ่มชัด
ที่มา วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร ปีที่ 34 ฉบับที่ 4-6 (พิเศษ). 2546. หน้า 100-103
คำสำคัญ ส้มโอ; ความขม

บทคัดย่อ

การศึกษาผลของน้ำเกลือในการลดความขมของน้ำส้มโอพันธุ์ขาวน้ำผึ้ง โดยแช่เนื้อส้มโอใช้น้ำเกลือความเข้มข้น 1 2 และ 3 เปอร์เซ็นต์ (%w/w) นาน 10 30 และ 50 นาที ก่อนคั้นน้ำ เปรียบเทียบกับน้ำส้มโอที่ไม่ผ่านกรรมวิธีดังกล่าว จากนั้นฆ่าเชื้อน้ำส้มโอที่อุณหภูมิ 100 °ซ. นาน 10 นาที และเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 10 °ซ. พบว่าน้ำเกลือ 3 เปอร์เซ็นต์ ช่วยลดความขมในผลิตภัณฑ์น้ำส้มโอได้มากที่สุด เมื่อใช้เวลาแช่เนื้อส้มโอนานตั้งแต่ 30 นาทีก่อนคั้นน้ำ อย่างไรก็ตามวิธีการนี้สามารถลดความขมในผลิตภัณฑ์น้ำส้มโอได้เพียงระดับหนึ่ง สำหรับปริมาณของแข็งที่ละลายได้ทั้งหมด ค่าความเป็นกรดต่าง และปริมาณกรดทั้งหมดของน้ำส้มโอในทุกสิ่งทดลองมีการเปลี่ยนแปลงเล็กน้อยระหว่างการเก็บรักษา 4 สัปดาห์ ส่วนวิตามินซีมีปริมาณลดลง 20-30 เปอร์เซ็นต์ เมื่อผ่านความร้อน และค่อยๆ ลดลงตามอายุการเก็บรักษา