ชื่อเรื่อง ผลของการทำ Hydrocooling ต่อการเปลี่ยนแปลงทางสรีรวิทยาและคุณภาพของคะน้าฮ่องกง
ผู้แต่ง ภูวนาท ฟักเกตุ วิษณุ นิยมเหลา และ ศิริชัย กัลยาณรัตน์
ที่มา วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร ปีที่ 34 ฉบับที่ 4-6 (พิเศษ). 2546. หน้า 119-122
คำสำคัญ คะน้า; คุณภาพ; การลดอุณหภูมิ

บทคัดย่อ

การศึกษาอิทธิพลของการทำ hydrocooling ต่อการเปลี่ยนแปลงทางสรีรวิทยาและคุณภาพของคะน้าฮ่องกง (ไก่หลาน) โดยนำคะน้าฮ่องกงระยะการค้า เลือกยอดที่มีขนาดสม่ำเสมอ และไม่มีตำหนิมาทำการลดอุณหภูมิด้วยน้ำเย็น (hydrocooling) อุณหภูมิ 1 5 และ 10 °ซ .แล้วนำไปเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 10 °ซ .ทำการบันทึกผลทุก 2 วัน ได้แก่ อัตราการหายใจ อัตราการผลิตเอทิลีน การเปลี่ยนแปลงสี ปริมาณคลอโรฟิลล์ และกิจกรรมของเอนไซม์ chlorophyllase จากการทดลองพบว่าการทำ hydrocooling คะน้าฮ่องกงที่อุณหภูมิ 1 °ซ .สามารถชะลอการเปลี่ยนแปลงอัตราการหายใจ อัตราการผลิตเอทิลีน การเปลี่ยนแปลงสี ปริมาณคลอโรฟิลล์ และกิจกรรมของเอนไซม์ chlorophyllase ของคะน้าฮ่องกงได้ดีที่สุด เมื่อเปรียบเทียบกับชุดควบคุม (ไม่ทำ hydrocooling) และการทำ hydrocooling คะน้าฮ่องกงที่อุณหภูมิระดับอื่นๆ