

ชื่อเรื่อง การยืดอายุการเก็บของหอยแมลงภู่มะเข็ญ โดยใช้กรดแอสคอร์บิก อะซีติก และ ซิตริก
ผู้แต่ง พายัพ มาศนิยม และ อมมี เบญจมา
ที่มา วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร ปีที่ 37 ฉบับที่ 5 (พิเศษ). 2549. หน้า 329-332
คำสำคัญ การยืดอายุการเก็บรักษา; หอยแมลงภู่มะเข็ญ

บทคัดย่อ

ศึกษาผลของกรดแอสคอร์บิก อะซีติก และซิตริกต่อคุณภาพและการยืดอายุของหอยแมลงภู่มะเข็ญระหว่างการเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 4 องศาเซลเซียส พบว่าการยับยั้งการเจริญของจุลินทรีย์มีความแปรผันโดยตรงกับความเข้มข้นของกรดแอสคอร์บิก อะซีติก และซิตริก หอยแมลงภู่มะเข็ญที่ผ่านการแช่ด้วยกรดอินทรีย์มีปริมาณค่าที่ระเหยได้ทั้งหมดน้อยกว่าตัวอย่างสดควบคุม ค่า TBARS เพิ่มขึ้น เมื่อความเข้มข้นของกรดอินทรีย์เพิ่มขึ้น การยอมรับทางประสาทสัมผัส พบว่าหอยแมลงภู่มะเข็ญที่ผ่านการแช่ด้วยกรดแอสคอร์บิกที่ระดับความเข้มข้น 0.1 โมลาร์ มีการยอมรับทางด้านความชอบโดยรวมสูงกว่าชุดการทดลองอื่น ๆ ตลอดระยะเวลา 27 วัน เปรียบเทียบกับตัวอย่างสดควบคุมมีอายุการเก็บรักษานาน 6 วัน