

ชื่อเรื่อง ผลของการใช้สารจากพืชสมุนไพรบางชนิดที่มีต่อคุณภาพของแคนตาลูปตัดแต่งพร้อมบริโภค
ผู้แต่ง พิมพ์วรรณ สอนอินทร์ และ มารุจ ลิ้มปะวัฒนะ
ที่มา บทคัดย่อ การประชุมวิชาการวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งประเทศไทย ครั้งที่ 28, 24-26 ตุลาคม 2545 ณ ศูนย์การประชุมแห่งชาติสิริกิติ์ กรุงเทพฯ. 835 หน้า
Keyword: แคนตาลูป; สมุนไพร; ผลไม้ตัดแต่งพร้อมบริโภค

บทคัดย่อ

งานวิจัยนี้ศึกษาผลของการใช้สารสกัดจากสมุนไพรที่มีต่อคุณภาพของแคนตาลูปตัดแต่งพร้อมบริโภคโดยแปรผันปริมาณความเข้มข้นของน้ำสกัดจากขิงและน้ำสกัดจากตะไคร้ที่ 1, 5, 10, 15 และ 20 เปอร์เซ็นต์ (น้ำหนักต่อปริมาตร) โดยนำชิ้นแคนตาลูปที่ตัดแต่งด้วยเทคนิคปลอดเชื้อมาชุบในน้ำสกัดก่อนนำไปบรรจุในภาชนะหุ้มด้วยฟิล์มยืดชนิดโพลีไวนิลคลอไรด์ (พีวีซี) แล้วเก็บรักษาไว้ที่อุณหภูมิ 5 ± 2 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 2 สัปดาห์ เพื่อติดตามการเปลี่ยนแปลงของสี น้ำหนักที่สูญเสียไป ความแน่นเนื้อของผลิตภัณฑ์ ลักษณะปรากฏภายนอกที่แสดงถึงความเสื่อมเสีย ปริมาณจุลินทรีย์ทั้งหมดและคุณภาพเชิงประสาทสัมผัส จากการทดลองพบว่า น้ำสกัดจากตะไคร้ที่ความเข้มข้น 20 เปอร์เซ็นต์สามารถยืดอายุการเก็บรักษาสภาพสีเหลืองของชิ้นแคนตาลูปได้นานกว่าชุดควบคุม 38% โดยมีความสัมพันธ์เป็นสมการโพลีเมียลกำลังสอง น้ำหนักที่สูญเสียไปมีแนวโน้มเพิ่มขึ้นเช่นเดียวกับชุดที่ชุบด้วยน้ำสกัดจากขิงอยู่ระหว่าง 13-18% ความแน่นเนื้อมีแนวโน้มลดลงในทุกชุดการทดลอง ที่อายุการเก็บรักษา 7 วันลักษณะปรากฏภายนอกของแคนตาลูปชุบน้ำสกัดจากตะไคร้ที่ความเข้มข้น 10, 15 และ 20 เปอร์เซ็นต์ โดยรวมดีกว่าที่ชุบด้วยน้ำสกัดจากขิงในทุกความเข้มข้น และมีปริมาณจุลินทรีย์น้อยกว่าอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ คุณภาพการบริโภคแคนตาลูปที่ชุบน้ำสกัดจากขิงและตะไคร้ที่อายุการเก็บรักษา 3 วันในทุกความเข้มข้นไม่แตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ