

ชื่อเรื่อง	คุณภาพหลังการเก็บเกี่ยวของกะหล่ำปลีอินทรีย์หั่นชิ้น
ผู้เขียน	นิรนุช มิ่งเมือง และ ดนัย บุญเกียรติ
ที่มา	กำหนดการประชุมและบทคัดย่อ. การประชุมวิชาการพืชสวนแห่งชาติ ครั้งที่ 6, 7-10 พฤศจิกายน 2549. ณ โรงแรมโลตัสปางสวนแก้ว เชียงใหม่. 420 หน้า
คำสำคัญ	กะหล่ำปลีอินทรีย์; การหั่นชิ้น

### บทคัดย่อ

การศึกษาคุณภาพหลังการเก็บเกี่ยวของกะหล่ำปลีที่ปลูกในระบบอินทรีย์หั่นชิ้น ซึ่งเก็บรักษาไว้ที่อุณหภูมิ ต่าง ๆ พบว่า หลังการเก็บรักษานาน 3 วัน กะหล่ำปลีที่ปลูกในระบบอินทรีย์หั่นชิ้น มีการสูญเสียน้ำหนักสด และมีปริมาณ จุลินทรีย์ทั้งหมดมากกว่ากะหล่ำปลีที่ปลูกในระบบปกติ แต่มีปริมาณของแข็งที่ละลายน้ำได้น้อยกว่าและอายุการเก็บรักษา สั้นกว่ากะหล่ำปลีที่ปลูกในระบบปกติหั่นชิ้น ส่วนปริมาณวิตามินซี ปริมาณคลอโรฟิลล์เอ คลอโรฟิลล์บี คลอโรฟิลล์ ทั้งหมดและปริมาณสารประกอบฟีนอลรวม ไม่แตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติกะหล่ำปลีหั่นชิ้นที่เก็บรักษาไว้ที่ อุณหภูมิ 0 องศาเซลเซียส มีการสูญเสียน้ำหนักสด และมีปริมาณจุลินทรีย์ทั้งหมดน้อยที่สุด คือมีค่าเท่ากับ  $1.81 \pm 0.59$  เพอร์เซ็นต์และ  $10.41 \pm 0.33$  โคโลนี/100 กรัม น้ำหนักสด ตามลำดับ แต่มีปริมาณของแข็งที่ละลายน้ำได้มากกว่าปริมาณ สารประกอบฟีนอลรวมสูงกว่าและอายุการเก็บรักษานานกว่า กะหล่ำปลีหั่นชิ้นที่เก็บรักษาไว้ที่อุณหภูมิ 4 และ 8 องศา เซลเซียส คือ มีค่าเท่ากับ  $5.90 \pm 0.41$  เพอร์เซ็นต์  $15.36 \pm 1.03$  มิลลิกรัม/100 กรัมน้ำหนักสด และ  $6.50 \pm 0.55$  วัน ตามลำดับ อย่างไรก็ตามปริมาณวิตามินซี ปริมาณคลอโรฟิลล์เอ คลอโรฟิลล์บี และคลอโรฟิลล์ทั้งหมดมีค่าไม่แตกต่างกัน