

ชื่อเรื่อง	ผลของการทำ Hydrocooling ต่อคุณภาพการเก็บรักษาและอายุการวางจำหน่ายของผักคะน้า
ผู้เขียน	เบญจมาศ กรสงแก้ว วาริช ศรีระออง กฤติกา ต้นประเสริฐ และ ศิริชัย กัลยาณรัตน์
ที่มา	กำหนดการประชุมและบทคัดย่อ. การประชุมวิชาการพืชสวนแห่งชาติ ครั้งที่ 6, 7-10 พฤศจิกายน 2549. ณ โรงแรมโลตัสปางสวนแก้ว เชียงใหม่. 420 หน้า
คำสำคัญ	คลอโรฟิลล์; ผักคะน้า; hydrocooling; อายุการวางจำหน่าย; อุณหภูมิ

บทคัดย่อ

ปัญหาการเปลี่ยนแปลงคุณภาพของผักคะน้า (Chinese kale, *Brassica alboglabra*) หลังการเก็บเกี่ยว คือ ใบเหี่ยวและมีการเปลี่ยนแปลงจากสีเขียวเป็นสีเหลืองอย่างรวดเร็ว อันก่อให้เกิดการสูญเสียทั้งด้านคุณภาพและปริมาณการลดอุณหภูมิผักคะน้าก่อนการเก็บรักษาด้วยวิธีการจุ่มในน้ำเย็น (hydrocooling) ที่อุณหภูมิ 4, 7 และ 29.9 องศาเซลเซียสเปรียบเทียบกับชุดที่ไม่มีผ่านการจุ่มด้วยน้ำเย็นจากนั้นนำไปเก็บรักษาที่ 7 องศาเซลเซียส ความชื้นสัมพัทธ์ร้อยละ 90-95 เพื่อศึกษาการเปลี่ยนแปลงคุณภาพของผักคะน้าในระหว่างการเก็บรักษา จากการศึกษาพบว่าการทำ hydrocooling ไม่มีผลต่อมีการเปลี่ยนแปลงการเกิดเส้นใย และการสูญเสียน้ำหนักสด แต่สามารถลดการสูญเสียคลอโรฟิลล์ และยืดอายุการเก็บรักษาได้นานถึง 14 วัน ในขณะที่การทำ hydrocooling ที่อุณหภูมิ 29.9 องศาเซลเซียส และไม่ผ่านการทำ hydrocooling มีอายุการเก็บรักษาเพียง 6 และ 8 วัน ตามลำดับ ดังนั้นการทำ hydrocooling ผักคะน้าก่อนการเก็บรักษาที่อุณหภูมิต่ำสามารถรักษาความสดและยืดอายุการวางจำหน่ายได้