

ชื่อเรื่อง	ผลของสารละลายโซเดียมไฮโปคลอไรด์ต่อการลดปริมาณเชื้อและคุณภาพของสับประรดพันธุ์แกลดตัดแต่งพร้อมบริโภค
ผู้เขียน	จิรวัดน์ อ่อนสัมภฤษ เบนญพพร ศรีจันทิก เสาวภา ไชยวงศ์ และนิรมล สันติภาพวัฒนา
ที่มา	กำหนดการประชุมและบทคัดย่อ. การประชุมวิชาการพืชสวนแห่งชาติ ครั้งที่ 6, 7-10 พฤศจิกายน 2549. ณ โรงแรมโลตัสปางสวนแก้ว เชียงใหม่. 420 หน้า
คำสำคัญ	สับประรด; โซเดียมไฮโปคลอไรด์; ผลไม้ตัดแต่งพร้อมบริโภค

บทคัดย่อ

ผลของสารละลายโซเดียมไฮโปคลอไรด์ (NaOCl) ที่ระดับความเข้มข้น 0, 100, 200 และ 300 ppm ที่ระยะเวลาการจุ่มนาน 1 และ 5 นาที ซึ่งบรรจุในภาชนะพลาสติก PET หุ้มด้วยฟิล์ม PVC เก็บรักษาไว้ที่อุณหภูมิ 8-10 °C นาน 10 วัน พบว่า สับประรดตัดแต่งที่ไม่จุ่มในสารละลาย NaOCl มีปริมาณก๊าซ O₂ ในภาชนะน้อยที่สุด คือ 6% ขณะที่สับประรดที่จุ่มในสารละลายทุกที่ที่เข้มข้นมีปริมาณ O₂ ใกล้เคียงกัน คือ 10% โดยสับประรดที่จุ่มในสารละลาย NaOCl 200 และ 300 ppm เก็บรักษานาน 6 วัน ไม่พบปริมาณเชื้อ *E. coli* , Yeast และ total plate count แต่เมื่อเก็บรักษานาน 8 วันพบปริมาณเชื้อ total plate count 5.6 log CFU/ml น้อยกว่าการไม่จุ่มซึ่งพบปริมาณเชื้อ 6.8 log CFU/ml นอกจากนี้ระยะเวลาการจุ่มไม่มีผลต่อคุณภาพและปริมาณเชื้อของสับประรดตัดแต่ง โดยสับประรดตัดแต่งที่จุ่มใน NaOCl 200 ppm มีคะแนนคุณภาพโดยรวมและอายุการเก็บรักษามากที่สุดคือ 8 วัน และการไม่จุ่มในสารละลาย NaOCl มีอายุการเก็บรักษาน้อยที่สุดเพียง 4 วัน และพบกลิ่นเหม็นอย่างรุนแรง 6 วัน หลังการเก็บรักษา