

ชื่อเรื่อง	ผลของอุณหภูมิและการทำความสะอาดต่ออายุการเก็บรักษาสับประรดตัดแต่ง
ผู้เขียน	ปรารักษ์ทอง กวานห้อง เบญจมาศ รัตนชินกร และศิริกานต์ ศรีชัยรัตน์
ที่มา	กำหนดการประชุมและบทคัดย่อ. การประชุมวิชาการพืชสวนแห่งชาติ ครั้งที่ 6, 7-10 พฤศจิกายน 2549. ณ โรงแรมโลตัสปางสวนแก้ว เชียงใหม่. 420 หน้า
คำสำคัญ	สับประรดตัดแต่ง; อุณหภูมิ; อายุการเก็บรักษา; โซเดียมไฮโปคลอไรด์

บทคัดย่อ

ศึกษาอายุการเก็บรักษาสับประรดพันธุ์ตราดสีทองพร้อมบริโภคนำสับประรดวัยแก่เชื่อมมาล้างทำความสะอาด ปอกเปลือกแล้วล้างน้ำกรองก่อนตัดแต่งและบรรจุในถาดโฟมพร้อมหุ้มด้วยฟิล์มยืด PVC จากนั้นเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 2, 5 และ 10 °ซ พบว่า สับประรดมีอายุเก็บรักษา 10 8 และ 5 วัน ตามลำดับ สำหรับการศึกษผลการใช้สารทำความสะอาดต่ออายุการเก็บรักษานั้น ทำการทดลองโดยนำสับประรดที่ปอกเปลือกแล้วแช่ในสารละลายโซเดียมไฮโปคลอไรด์ 200 ไมโครลิตรต่อลิตรนาน 30, 60 และ 120 วินาที เปรียบเทียบกับการล้างด้วยน้ำกรองแล้วเก็บที่ 2 °ซ พบว่า ทุกกรรมวิธีมีเปอร์เซ็นต์การสูญเสียน้ำหนัก ปริมาณของแข็งที่ละลายน้ำได้ ปริมาณกรดที่ไตเตรทได้ และค่าความเป็นกรด-ด่าง ไม่แตกต่างกันทางสถิติตลอดระยะเวลาการเก็บรักษา 12 วัน แต่สารละลายโซเดียมไฮโปคลอไรด์ช่วยลดการเกิดสีน้ำตาลที่ผิว และช่วยให้เก็บรักษาได้นาน 11 วัน ขณะที่สับประรดที่ล้างน้ำกรองเก็บได้นาน 9 วัน โดยคุณภาพยังเป็นที่ยอมรับของผู้บริโภค และสับประรดมีปริมาณเชื้อจุลินทรีย์ในทุกระยะกรรมวิธีมีค่าต่ำกว่าเกณฑ์คุณภาพทางจุลชีววิทยาสำหรับอาหารพร้อมบริโภค