

ชื่อเรื่อง	คุณภาพหลังการเก็บเกี่ยวของผักกาดหอมพันธุ์กรีนโอ๊คลิฟที่ปลูกในระบบไฮโดรโปนิกส์
ผู้แต่ง	วารินทร์ ใจวิเสน
ที่มา	วิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต (เกษตรศาสตร์) พืชสวน คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่. 163 หน้า. 2550.
คำสำคัญ	ผักกาดหอม; lettuce

บทคัดย่อ

การศึกษาคุณภาพหลังการเก็บเกี่ยวของผักกาดหอมพันธุ์กรีนโอ๊คลิฟ ซึ่งเก็บรักษาที่อุณหภูมิต่างๆ พบว่าเมื่อเก็บรักษานาน 2 วัน ผักกาดหอมที่ปลูกในระบบปกติมีการสูญเสียน้ำหนัก น้อยกว่า และมีอายุการเก็บรักษาสั้นกว่าผักกาดหอมที่ปลูกในระบบไฮโดรโปนิกส์ นอกจากนี้ผักกาดหอมที่ปลูกในระบบปกติยังมีปริมาณวิตามินซีสูงกว่าผักกาดหอมที่ปลูกในระบบไฮโดรโปนิกส์ แต่ปริมาณของแข็งทั้งหมดที่ละลายน้ำได้ ปริมาณคลอโรฟิลล์เอ ปริมาณคลอโรฟิลล์บี ปริมาณคลอโรฟิลล์ทั้งหมด และปริมาณไนเตรท ไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติ ผักกาดหอมที่เก็บรักษาไว้ที่อุณหภูมิห้อง มีการสูญเสียน้ำหนักสดมากที่สุด คือ 4.86 ± 1.63 เปอร์เซ็นต์ สำหรับปริมาณวิตามินซีของผักกาดหอมที่เก็บรักษาไว้ที่อุณหภูมิ 0, 4 และ 8 องศาเซลเซียส มีค่าสูงกว่า ที่เก็บรักษาไว้ที่อุณหภูมิห้อง คือ 9.43 ± 1.39 , 9.59 ± 2.04 , 10.38 ± 2.05 และ 8.18 ± 1.47 มิลลิกรัม/100 กรัม น้ำหนักสด ตามลำดับ ผักกาดหอมเก็บรักษาไว้ที่อุณหภูมิ 4 องศาเซลเซียส มีปริมาณคลอโรฟิลล์เอ ปริมาณคลอโรฟิลล์บี และปริมาณคลอโรฟิลล์ทั้งหมดสูงที่สุด คือ 0.15 ± 0.04 , 0.07 ± 0.02 และ 0.22 ± 0.06 มิลลิกรัม/100 กรัม น้ำหนักสด ตามลำดับ อุณหภูมิที่ใช้ในการเก็บรักษาไม่มีผลต่อการเปลี่ยนแปลงปริมาณไนเตรท

ผักกาดหอมพร้อมปรุงซึ่งปลูกในระบบปกติและระบบไฮโดรโปนิกส์แล้วเก็บรักษาไว้ที่อุณหภูมิ 4 องศาเซลเซียส นาน 3 วัน มีการสูญเสียน้ำหนัก ค่า L* ค่า chroma คุณภาพทางประสาทสัมผัส ปริมาณวิตามินซี ปริมาณคลอโรฟิลล์บี และปริมาณไนเตรท ไม่แตกต่างกันทางสถิติ ผักกาดหอมพร้อมปรุงที่จุ่มสารละลายคลอรีน 100 ส่วนต่อล้านส่วน มีการสูญเสียน้ำหนักเพิ่มขึ้น แต่มีการสูญเสียความกรอบ ปริมาณวิตามินซี ปริมาณของแข็งทั้งหมดที่ละลายน้ำได้ และอายุการเก็บรักษาลดลง ผักที่ปลูกในระบบปกติมีปริมาณจุลินทรีย์ทั้งหมดมากกว่าผักที่ปลูกในระบบไฮโดรโปนิกส์ และการจุ่มสารละลายคลอรีน 100 ส่วนต่อล้านส่วน ช่วยลดปริมาณจุลินทรีย์

ผักกาดหอมที่ปลูกในระบบปกติมีอัตราการหายใจสูงกว่าผักกาดหอมที่ปลูกในระบบไฮโดรโปนิกส์ เมื่อเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 4 องศาเซลเซียส นาน 6 วัน ผักกาดหอมแปรรูปพร้อมปรุงมีอัตราการหายใจสูงกว่า ผักกาดหอมทั้งหัว และการจุ่มผักกาดหอมในสารละลายคลอรีน 100 ส่วนต่อล้านส่วน มีผลต่ออัตราการหายใจของผักกาดหอมพร้อมปรุง