

ชื่อเรื่อง	ผลของ ไอ โชนต่อการลดการปนเปื้อนเชื้อจุลินทรีย์และการเปลี่ยนแปลงคุณภาพของพริกชี้หนูแห้งและพริกป่น
ผู้แต่ง	ณัฐพงษ์ จิตรภักธรรม
ที่มา	วิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต (วิทยาการหลังการเก็บเกี่ยว) สถาบันวิจัยเทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยว มหาวิทยาลัยเชียงใหม่. 87 หน้า. 2553.
คำสำคัญ	พริกชี้หนู; ไอ โชน

บทคัดย่อ

จากการศึกษาผลของก๊าซไอ โชนในการลดการปนเปื้อนเชื้อจุลินทรีย์และปริมาณสารอะฟลาทอกซินในพริกชี้หนูแห้ง (*Capsicum frutescens* L.) และพริกป่น โดยการนำพริกชี้หนูแห้งและพริกป่น ไปรมก๊าซไอ โชนที่มีความเข้มข้น 120 ppm เป็นเวลา 20, 40 และ 60 นาที และนำมาบรรจุใส่ถุงพลาสติก (polypropylene bag) เก็บไว้ที่อุณหภูมิห้องเป็นเวลา 6 เดือน โดยทำการวิเคราะห์ปริมาณจุลินทรีย์ที่นับได้ทั้งหมด (total plate count (CFU/g)) ยีสต์ รา และสารอะฟลาทอกซินโดยวิธี ELISA ทุก 15 วัน พบว่า การรมด้วยก๊าซไอ โชนเป็นเวลา 60 นาที สามารถลดปริมาณเชื้อจุลินทรีย์และสารอะฟลาทอกซินได้ดีที่สุด แต่การเก็บรักษาเวลา 2 เดือน ทำให้ปริมาณของอะฟลาทอกซินในพริกชี้หนูแห้งและพริกป่นเพิ่มขึ้น เมื่อเปรียบเทียบกับสารอะฟลาทอกซินในพริกชี้หนูแห้งและพริกป่นหลังจากการรม ไอ โชนในวันแรกของการเก็บรักษา