

**ชื่อเรื่อง** ผลของกรดอินทรีย์ต่อการเกิดสีน้ำตาลและคุณภาพของกะหล่ำดอกตัดแต่งพร้อมบริโภครวม  
**ผู้แต่ง** ผ่องเพ็ญ จิตอารีย์รัตน์ และ กฤษณ์ สงวนพวง  
**ที่มา** วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร ปีที่ 38 ฉบับที่ 5 (พิเศษ). 2550. หน้า 82-86.  
**คำสำคัญ** กรดอินทรีย์; กะหล่ำดอก; คุณภาพ

### บทคัดย่อ

การเกิดสีน้ำตาลเป็นสาเหตุที่ทำให้คุณภาพของกะหล่ำดอกตัดแต่งพร้อมบริโภครวมลดลง ดังนั้นการวิจัยนี้จึงได้ศึกษาผลของกรดอินทรีย์ ได้แก่ กรดซิตริกและกรดอะซิติกที่ความเข้มข้น 0 (น้ำกลั่น) 0.25 และ 0.5 เปอร์เซ็นต์ ต่อการเกิดสีน้ำตาลและคุณภาพของกะหล่ำดอกตัดแต่งพร้อมบริโภครวมที่อุณหภูมิ 4 องศาเซลเซียส พบว่ากรดซิตริกและกรดอะซิติกที่ความเข้มข้นต่างๆ สามารถชะลอการเกิดสีน้ำตาลของสีกะหล่ำดอก (รักษาค่าความสว่าง,  $L^*$ ) การสูญเสียน้ำหนักสด และสามารถลดปริมาณยีสต์และรา แบคทีเรียโคลิฟอร์ม และเชื้อจุลินทรีย์ทั้งหมดได้ดีกว่ากะหล่ำดอกตัดแต่งพร้อมบริโภครวมที่จุ่มในน้ำกลั่น โดยการจุ่มกะหล่ำดอกตัดแต่งพร้อมบริโภครวมด้วยกรดอะซิติกความเข้มข้น 0.25 และ 0.5 เปอร์เซ็นต์ สามารถชะลอการค้ำของสีดอก และชะลอกิจกรรมของเอนไซม์ polyphenoloxidase (PPO) ซึ่งเกี่ยวข้องกับการเกิดสีน้ำตาลได้ดีที่สุด อย่างไรก็ตาม กะหล่ำดอกตัดแต่งพร้อมบริโภครวมที่จุ่มด้วยกรดอะซิติกความเข้มข้น 0.5 เปอร์เซ็นต์ มีการสูญเสียน้ำหนักสดน้อยกว่ากะหล่ำดอกตัดแต่งพร้อมบริโภครวมที่จุ่มด้วยกรดอะซิติกความเข้มข้น 0.25 เปอร์เซ็นต์ อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ