

ชื่อเรื่อง	ระบบการผลิตผักที่ดีและประสิทธิภาพของสารล้างผัก เพื่อลดการปนเปื้อนเชื้อจุลินทรีย์
ผู้แต่ง	บุษรา จันทร์แก้วมณี พัทธนา สุภาสุรย์ ชวลิต ศรีกรรณาสวัสดิ์ เกรียงไกร สุภโตยะ สวรรณมนต์ เหล็กเพชร รัตนา สุทธยาคม อูมาพร สีวิไลย์ วุญณี ขาวเขียว รุ่งทิวาร รอดจันทร์ และ สุรชัย ศิริพัฒน์
ที่มา	วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร ปีที่ 38 ฉบับที่ 5 (พิเศษ). 2550. หน้า 131-135.
คำสำคัญ	การปฏิบัติที่ดีในแปลงปลูก; การผลิตที่ดีในโรงคัดบรรจุ; เชื้อจุลินทรีย์; น้ำยาล้างผัก

บทคัดย่อ

การผลิตผักสดที่ดีให้ปลอดภัยเชื้อจุลินทรีย์เพื่อความปลอดภัยสำหรับบริโภคต้องควบคุมการผลิตทุกขั้นตอนตั้งแต่ การปฏิบัติที่ดีในแปลงปลูก (GAP : Good Agricultural Practices) การเก็บเกี่ยว การปฏิบัติหลังการเก็บเกี่ยว การผลิตที่ดีในโรงคัดบรรจุ (GMP : Good Manufacturing Practices) การขนส่ง ตลอดจนปัจจัยอื่นๆที่เกี่ยวข้องในการผลิต การบริโภคผักผลไม้สดในปัจจุบันมีปริมาณสูงขึ้น โดยเฉพาะในกลุ่มพืชสมุนไพรซึ่งเป็นพืชอาหารเพื่อสุขภาพเป็นที่นิยมทั้งตลาดภายในและต่างประเทศ วิธีการลดการปนเปื้อนจากเชื้อจุลินทรีย์ในโรงคัด บรรจุด้วยการล้างเป็นวิธีที่นิยมและมีประสิทธิภาพดีวิธีหนึ่งโดยใช้น้ำ เปล่าล้างหรือเติมสารต่างๆที่สามารถยับยั้งการเจริญเติบโตหรือควบคุมปริมาณ เชื้อจุลินทรีย์ได้ สำนักวิจัยและพัฒนาวิทยาการหลังการเก็บเกี่ยวและแปรรูปผลิตผลเกษตร ได้ทดลองเพื่อทดสอบประสิทธิภาพของสารล้างผักเพื่อลดการปนเปื้อนของเชื้อจุลินทรีย์โดยนำสารที่ใช้สำหรับล้างผัก 8 ชนิด ได้แก่ คลอรีน น้ำยาล้างผักTego น้ำยาล้างผักพระพร5 น้ำยาล้างผักแอมเวย์ สารอะซิติกแอซิด(Acetic acid) สารซิตริกแอซิด(Citric acid) โอโซน(Ozone) ด่างทับทิม และน้ำเปล่าเป็นกรรมวิธีควบคุม วางแผนการทดลองแบบ CRD 9 กรรมวิธี 3 ซ้ำ ทดลองล้างผัก 8 ชนิด คือ สะระแหน่ ใบกระเพรา ใบโหระพา ผักแขยง ผักแพว ผักชีฝรั่ง ต้นหอม และผักชีไทย ผลการทดลองพบว่า การใช้สารคลอรีน 150 ppm และน้ำยาล้างผักTego 0.5% สามารถลดการปนเปื้อนเชื้อจุลินทรีย์ ในผักสดทั้ง 8 ชนิดได้ แต่จะลดได้ไม่เกิน 10,000 cfu/g สำหรับเชื้อ *Escherichia coli*.