

ชื่อเรื่อง	การใช้โซเดียมคลอไรด์เพื่อลดการเกิดสารสีน้ำตาลในสับประรดพร้อมบริโภค
ผู้แต่ง	ปรารักษ์ทอง กวานห้อง
ที่มา	บทคัดย่อ การประชุมวิชาการวิทยาการหลังการเก็บเกี่ยวแห่งชาติ ครั้งที่ 5, โรงแรมมิราเคิล แกรนด์ คอนเวนชัน กรุงเทพมหานคร, 28-29 มิถุนายน 2550. 151 หน้า.
คำสำคัญ	โซเดียมคลอไรด์; สับประรดพร้อมบริโภค

บทคัดย่อ

ศึกษาการใช้โซเดียมคลอไรด์เพื่อลดการเกิดสารสีน้ำตาลในสับประรดพร้อมบริโภค โดยนำสับประรดพันธุ์ตราดสีทองมาล้างด้วยน้ำสะอาดและสารละลายโซเดียมไฮโปคลอไรด์ 0.02% ฟิ้งจนแห้ง ปอกเปลือก แล้วแช่ในสารละลายโซเดียมคลอไรด์ความเข้มข้น 1 3 และ 5 เปอร์เซ็นต์ เป็นเวลา 60 วินาที เปรียบเทียบกับการล้างด้วยน้ำสะอาด จากนั้นบรรจุในถาดโฟมแล้วหุ้มด้วยฟิล์ม PVC เก็บที่อุณหภูมิ 2 5 และ 10°C พบว่า ทุกกรรมวิธีมีเปอร์เซ็นต์การสูญเสียน้ำหนักเพิ่มขึ้นเมื่อเก็บรักษานานขึ้น ส่วนคุณภาพทางเคมี ได้แก่ ปริมาณของของที่ละลายน้ำได้ ปริมาณกรดที่ไทเตรทได้ และค่าความเป็นกรด-ด่าง ไม่แตกต่างกันตลอดระยะเวลาการเก็บรักษา และปริมาณวิตามินซีลดลงเมื่อเก็บรักษานานขึ้น แต่สับประรดที่แช่ในสารละลายโซเดียมคลอไรด์ 5% มีการเกิดสารสีน้ำตาลช้ากว่ากรรมวิธีอื่นและช่วยให้สับประรดมีอายุการเก็บรักษานานขึ้น คือ ที่ 2 5 และ 10°C เก็บรักษาได้นานขึ้น 1-4 1-3 และ 1 วัน ตามลำดับ แต่การใช้สารละลายโซเดียมคลอไรด์ 5% และ 3% ทำให้สับประรดมีรสชาติเค็มเล็กน้อย