

ชื่อเรื่อง	การศึกษาอิทธิพลของอุณหภูมิและภาชนะบรรจุต่ออายุการเก็บรักษาและการสูญเสียน้ำหนักของถั่วงอก ถั้วฝักยาวหั่น และใบมะกรูดหั่นฝอย
ผู้แต่ง	บุษบา โกมลมณี วิวัฒน์ หวังเจริญ วิจิตรา แดงปรก และ ธเนศ แก้วกำเนิด
ที่มา	วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร ปีที่ 39 ฉบับที่ 3 (พิเศษ). 2551. หน้า 144-146.
คำสำคัญ	ถั่วงอก; ถั้วฝักยาวหั่น; ใบมะกรูดหั่นฝอย

### บทคัดย่อ

การศึกษาอายุการเก็บรักษาและการสูญเสียน้ำหนักของถั่วงอก ถั้วฝักยาวหั่น และใบมะกรูดหั่นฝอย ที่บรรจุในถุงโพลีโพรพิลีน (Polypropylene, PP) ปิดผนึก ถุงโพลีเอทิลีน (Polyethylene, PE) ปิดผนึก และถ้วยพลาสติกที่ปิดผนึกด้วยฟิล์มโพลีไวนิลคลอไรด์ (Polyvinylchloride, PVC) โดยมีตัวอย่างที่บรรจุในถ้วยพลาสติกไม่ปิดผนึกเป็นตัวอย่างควบคุม (Control) ภายใต้อุณหภูมิในการเก็บรักษา 4 ระดับ คือ 5 10 และ 15 องศาเซลเซียส และอุณหภูมิห้อง ( $32 \pm 5$  องศาเซลเซียส) พบว่า อุณหภูมิที่เหมาะสมสำหรับการเก็บรักษาถั่วงอกและถั้วฝักยาวหั่น คือ 5 องศาเซลเซียส ส่วนอุณหภูมิที่เหมาะสมสำหรับการเก็บรักษาใบมะกรูดหั่นฝอย คือ 5 – 10 องศาเซลเซียส สำหรับภาชนะบรรจุที่เหมาะสมสำหรับการเก็บรักษาผลิตภัณฑ์ทั้งสามชนิดในการทดลองนี้ คือ ถุง PP หรือ ถุง PE ปิดผนึก