

ชื่อเรื่อง	ผลของกรดแอสคอร์บิกต่อการเปลี่ยนแปลงคุณภาพของฝรั่งตัดแต่งพร้อมบริโภค
ผู้แต่ง	ประภาพร ค่านแก้ว และ วาริช ศรีละออง
ที่มา	วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร ปีที่ 39 ฉบับที่ 3 (พิเศษ), 2551. หน้า 209-212.
คำสำคัญ	ฝรั่ง; กรดแอสคอร์บิก; ตัดแต่งพร้อมบริโภค

### บทคัดย่อ

การศึกษาของผลกรดแอสคอร์บิกต่อการเปลี่ยนแปลงคุณภาพของฝรั่งตัดแต่งพร้อมบริโภคที่เตรียมจากพันธุ์เป็นสีทอง (มีเมล็ด) และพันธุ์ไร้เมล็ด ทำโดยการจุ่มฝรั่งตัดแต่งพร้อมบริโภคในสารละลายกรดแอสคอร์บิกความเข้มข้น 0 (ชุดควบคุม) 1 และ 2 เปอร์เซ็นต์ เป็นระยะเวลา 1 นาที หลังจากนั้นบรรจุลงในถาดโฟมและทำการเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 4 องศาเซลเซียส พบว่าฝรั่งตัดแต่งพร้อมบริโภคที่จุ่มในกรดแอสคอร์บิกความเข้มข้น 1 และ 2 เปอร์เซ็นต์ สามารถชะลอการเกิดสีน้ำตาลบริเวณรอยตัด ชะลอการเปลี่ยนแปลงความแน่นเนื้อ และลดการสูญเสียน้ำหนักสดและวิตามินซีได้มากกว่าเมื่อเปรียบเทียบกับชุดควบคุม นอกจากนี้การจุ่มฝรั่งตัดแต่งพร้อมบริโภคในกรดแอสคอร์บิกทั้งสองระดับยังสามารถลดอัตราการหายใจและการผลิตเอทิลีน โดยเฉพาะอย่างยิ่งในฝรั่งตัดแต่งพร้อมบริโภคที่เตรียมจากฝรั่งมีเมล็ดมีการผลิตเอทิลีนที่ต่ำกว่าฝรั่งไร้เมล็ดอย่างมีนัยสำคัญ จากผลการทดลองชี้ให้เห็นว่าฝรั่งพันธุ์ที่มีการผลิตเอทิลีนสูงมีการเสื่อมสภาพเร็วกว่า