

ชื่อเรื่อง	ผลของน้ำร้อนต่อการยับยั้งการเกิดอาการ Telescoping ของตะไคร้ตัดแต่งสด
ผู้แต่ง	อภิธา บุญศิริ เจริญ ขุนพรม สมนึก ทองบ่อ และ ชุพิน อ่อนศิริ
ที่มา	บทความย่อ การสัมมนาวิชาการวิทยาการหลังการเก็บเกี่ยวแห่งชาติ ครั้งที่ 6, โรงแรมเจริญธานี ปรีณิเชส จังหวัดขอนแก่น, 14-15 สิงหาคม 2551. 182 หน้า.
คำสำคัญ	ตะไคร้ตัดแต่งสด; น้ำร้อน; อาการ telescoping

### บทคัดย่อ

ตะไคร้ผ่านการแช่น้ำร้อนอุณหภูมิ 53°C และ 55°C เป็นเวลา 3 และ 5 นาที ก่อนแช่ในน้ำเย็นอุณหภูมิ 3°C เป็นเวลา 5 นาที โดยควบคุมอุณหภูมิของน้ำให้คงที่ตลอดเวลาด้วยเครื่องทำน้ำร้อนและน้ำเย็น ซึ่งผลิตโดยบริษัทเทอร์โมคูลซ์พลาซด์แอนด์เซอร์วิส จำกัด ก่อนตัดให้มีความยาว 8 นิ้ว และบรรจุถุงพลาสติกโพลีเอทิลีน เก็บรักษาที่ 5°C ความชื้นสัมพัทธ์ 90±5% เป็นเวลา 15 วัน ผลการทดลองพบว่า น้ำร้อนในทุกทรีตเมนต์สามารถลดการเกิดอาการ telescoping ในตะไคร้ตัดแต่งสดได้ดีกว่าที่ไม่ผ่านการความร้อน (ชุดควบคุม) อย่างไรก็ตามมีเพียงน้ำร้อนอุณหภูมิ 55°C เป็นเวลา 5 นาที ที่สามารถยับยั้งอาการ telescoping ของตะไคร้ตัดแต่งสดได้อย่างสมบูรณ์ นอกจากนี้ยังพบว่าตะไคร้ที่ไม่ผ่านและผ่านการแช่น้ำร้อนผลิต C<sub>2</sub>H<sub>4</sub> และ CO<sub>2</sub> เพิ่มขึ้นสูงที่สุดในวันที่ 3 ของการเก็บรักษา ทั้งนี้พบว่าตะไคร้ที่ผ่านการแช่น้ำร้อน 55°C เป็นเวลา 5 นาที มีการผลิต C<sub>2</sub>H<sub>4</sub> และ CO<sub>2</sub> ต่ำที่สุด การทดลองไม่พบความแตกต่างของการสูญเสียน้ำหนัก และความแน่นเนื้อในทุกทรีตเมนต์