

ชื่อเรื่อง	โซเดียมคาร์บอเนตและโซเดียมคลอไรด์ต่ออายุการเก็บรักษาผักน้ำ (<i>Nasturtium Officinale</i>)
ผู้แต่ง	สุจริต ส่วนไพโรจน์ และ มยุรฉัตร เฉลิมเมือง
ที่มา	บทคัดย่อ การสัมมนาวิชาการวิทยาการหลังการเก็บเกี่ยวแห่งชาติ ครั้งที่ 6, โรงแรมเจริญธานี ปรีณิเชส จังหวัดขอนแก่น, 14-15 สิงหาคม 2551. 182 หน้า.
คำสำคัญ	ผักน้ำ; โซเดียมคาร์บอเนต; โซเดียมคลอไรด์; อายุการเก็บรักษา

บทคัดย่อ

โซเดียมคาร์บอเนต (NaHCO_3) และ โซเดียมคลอไรด์ (NaCl) ที่ระดับความเข้มข้น 1 และ 2 เปอร์เซ็นต์ ในการล้างผักน้ำเทียบกับการล้างด้วยน้ำประปา แล้วนำผักน้ำที่ตัดแต่งพร้อมบริโภคมอบบรรจุในถาดโฟมหุ้มพลาสติก PVC และเก็บไว้ในตู้เย็นอุณหภูมิ 5° ซ. วางแผนการทดลองแบบสุ่มสมบูรณ์ (CRD) ที่ห้องปฏิบัติการวิจัยเทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยว แผนกวิชาเทคโนโลยีการเกษตรภาควิชาเทคโนโลยีและการอุตสาหกรรม คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ วิทยาเขตปัตตานี พบว่า ผักน้ำที่ล้างด้วย NaHCO_3 1 % มีเปอร์เซ็นต์การสูญเสียน้ำหนักและการสลายตัวของคลอโรฟิลล์ลดลงน้อยที่สุดและมีแนวโน้มการเหี่ยวและเหลืองของใบเกิดขึ้นช้าที่สุด สามารถคงสภาพความสดอยู่ได้นาน 10 วัน เมื่อเปรียบเทียบกับ การล้างด้วยวิธีอื่นๆ (1-2 % NaCl และ NaHCO_3 2 %) ซึ่งมีอายุการเก็บรักษาประมาณ 5-7 วัน ซึ่งสั้นกว่า NaHCO_3 1 % อย่างไรก็ตามไม่พบการเน่าเสียของผักน้ำตัดแต่งพร้อมบริโภคที่ล้างด้วย NaCl และ NaHCO_3 และพบว่าปริมาณฟีนอลิกทั้งหมดไม่แตกต่างกัน