

ชื่อเรื่อง	ผลของกรดแอสคอร์บิกและการบรรจุแบบปรับสภาพบรรยากาศต่อคุณภาพสับประรดตัดแต่ง
ผู้แต่ง	ปรารักษ์ทอง กวานห้อง และเบญจมาศ รัตนชินกร
ที่มา	วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร ปีที่ 40 ฉบับที่ 3 (พิเศษ). หน้า 601-604. 2552.
คำสำคัญ	กรดแอสคอร์บิก; การปรับสภาพบรรยากาศ; สับประรดตัดแต่ง

บทคัดย่อ

ศึกษาการยืดอายุการเก็บรักษาสับประรดพร้อมบริโกลโดยใช้วิธีต่างๆ ผสมผสานกัน ซึ่งวางแผนการทดลองแบบ Randomized Complete Block Design จำนวน 5 ซ้ำ โดยนำผลสับประรดพันธุ์ตราดสีทองสีเขียว ้วยแก่มาล้างทำความสะอาด จากนั้น ผึ่งจนแห้ง ปอกเปลือก แล้วแช่ในสารละลายกรดแอสคอร์บิก (วิตามินซี) ความเข้มข้น 1% นาน 60 วินาที นำมาใส่ถาดพลาสติกพอลิไวนิลคลอไรด์ (PVC) แล้วบรรจุลงถุงพอลิเอทิลีน (PE) ปิดผนึกในสภาพบรรยากาศปกติ (control) หรือปรับสภาพให้มี $3\%O_2+10\%CO_2$ เปรียบเทียบกับการบรรจุถุงพอลิเอทิลีน เทอเรพทาเลท/พอลิเอทิลีน/แคช พอลิพรอไพลีน (PET/PE/PPP) ปรับสภาพเป็น $50\%O_2+10\%CO_2$ หรือ $70\%O_2+10\%CO_2$ จากนั้นเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 5 °ซ พบว่า การแช่สับประรดในกรดแอสคอร์บิก 1% ร่วมกับการปรับสภาพบรรยากาศภายในบรรจุภัณฑ์ แล้วเก็บรักษาที่อุณหภูมิต่ำทุกกรรมวิธีมีส่วนช่วยลดการเกิดสีน้ำตาลที่ผิวเนื้อสับประรด และยืดอายุการเก็บรักษาได้นานขึ้น โดยที่สับประรดยังคงมีกลิ่น และรสชาติที่เป็นปกติ สับประรดที่บรรจุถุง PE ในสภาพบรรยากาศปกติและสภาพ $3\%O_2+10\%CO_2$ มีอายุการเก็บรักษาเฉลี่ยนาน 15 และ 17 วัน ตามลำดับ ส่วนสับประรดที่บรรจุถุง PET/PE/PPP ปรับสภาพบรรยากาศเป็น $50\%O_2+10\%CO_2$ หรือ $70\%O_2+10\%CO_2$ มีอายุการเก็บรักษาเฉลี่ยนาน 19 วัน โดยที่ยังมีสภาพภายนอกเป็นปกติ