

ชื่อเรื่อง	การยืดอายุการเก็บรักษาสับประรดตัดแต่งแบบผสมผสาน
ผู้แต่ง	ปรางค์ทอง กวานห้อง และเบญจมาศ รัตนชินกร
ที่มา	กำหนดการประชุมและบทคัดย่อ. การประชุมวิชาการพืชสวนแห่งชาติ ครั้งที่ 7, 26-30 พฤษภาคม 2551. ณ โรงแรม อมารินทร์ลาภูน จ. พิษณุโลก. 391 หน้า.
คำสำคัญ	สับประรดตัดแต่ง; อายุการเก็บรักษา; วิธีการผสมผสาน

บทคัดย่อ

ศึกษาการยืดอายุการเก็บรักษาสับประรดตัดแต่งโดยวิธีการผสมผสาน โดยนำสับประรดพันธุ์ตราดสีทองมาล้างทำความสะอาดและตัดแต่งด้วยเทคนิคสะอาด จากนั้นแช่ในสารละลาย ascorbic acid ความเข้มข้น 1% (วิตามินซี) เป็นเวลา 60 วินาที นำมาใส่ถาดพลาสติก polyvinylchloride (PVC) แล้วบรรจุถุง polyethylene (PE) ปิดผนึกในสภาพบรรยากาศปกติหรือปรับสภาพที่ 3% O₂+10% CO₂ เปรียบเทียบกับการบรรจุด้วยถุง polyethylene terephthalate/polyethylene/cast polypropylene (PET/PE/PPP) ปรับสภาพเป็น 50% O₂+10% CO₂ หรือ 70% O₂+10% CO₂ เก็บรักษาที่ 5°C พบว่า การนำสับประรดแช่ใน 1% ascorbic acid ร่วมกับการปรับสภาพบรรยากาศภายในบรรจุภัณฑ์ทุกกรรมวิธีสามารถลดการเกิดสารสีน้ำตาลที่ผิวเนื้อสับประรดได้โดยที่สับประรดยังคงมีกลิ่นและรสชาติที่เป็นปกติ สับประรดที่บรรจุถุง PE ในสภาพบรรยากาศปกติ และสภาพ 3% O₂+10% CO₂ มีอายุการเก็บรักษาเฉลี่ย 15 และ 17 วัน ตามลำดับ ส่วนสับประรดที่บรรจุถุง (PET/PE/PPP) ปรับสภาพบรรยากาศเป็น 50% O₂+10% CO₂ หรือ 70% O₂+10% CO₂ มีอายุการเก็บรักษาเฉลี่ย 19 วัน โดยที่ยังมีสภาพภายนอกเป็นปกติ และคุณภาพการรับประทานเป็นที่ยอมรับ