

ชื่อเรื่อง	ผลของสารละลายแคลเซียมแลคเตทและวิธีการ heat-shock ที่มีต่อคุณภาพของแก้วมังกรสีแดงตัดแต่งพร้อมบริโภค
ผู้แต่ง	สุจินดา อินทโชติ และเสาวภา ไชยวงศ์
ที่มา	กำหนดการประชุมและบทคัดย่อ. การประชุมวิชาการพืชสวนแห่งชาติ ครั้งที่ 7, 26-30 พฤษภาคม 2551. ณ โรงแรม อมารินทร์ลาгуน จ. พิชญโลก. 391 หน้า.
คำสำคัญ	แก้วมังกรสีแดง; แคลเซียมแลคเตท; วิธีการ heat-shock

คำสำคัญ

การศึกษาผลของสารละลายแคลเซียมแลคเตทร่วมกับวิธีการ heat-shock ที่มีผลต่อคุณภาพของแก้วมังกรสีแดงตัดแต่งพร้อมบริโภค ทำการวางแผนการทดลองแบบสุ่มสมบูรณ์จัดสิ่งทดลองแบบ factorial โดยการจุ่มแก้วมังกรสีแดงตัดแต่งพร้อมบริโภคในสารละลายแคลเซียมแลคเตทระดับความเข้มข้น 0% 1.5% และ 2.5%w/v ที่อุณหภูมิ 20 และ 60 องศาเซลเซียส (°C) (heat-shock) เป็นเวลานาน 1 นาที หลังจากจุ่มทำการบรรจุแก้วมังกรตัดแต่งพร้อมบริโภคน้ำหนัก 200 กรัม ในถาด polyethylene terephthalate (PET) ทำการหุ้มด้วยพลาสติกฟิล์ม polyvinyl chloride (PVC) และเก็บรักษาไว้ที่อุณหภูมิ 5 องศาเซลเซียส นาน 12 วัน โดยการตรวจสอบคุณภาพทางกายภาพและทางเคมีดังต่อไปนี้ ความแน่นเนื้อ การสูญเสียน้ำหนัก การรั่วไหลของประจุ ปริมาณของแข็งทั้งหมดที่ละลายน้ำได้ (TSS) ปริมาณกรดที่ไทเทรตได้ (TA) และการประเมินทางประสาทสัมผัส พบว่า การใช้สารละลายแคลเซียมแลคเตทความเข้มข้น 2.5% ที่อุณหภูมิ 60°C ทำให้แก้วมังกรสีแดงตัดแต่งพร้อมบริโภคมีความแน่นเนื้อและคะแนนการยอมรับคุณภาพโดยรวมมากที่สุด สามารถลดเปอร์เซ็นต์การสูญเสียน้ำหนักและการรั่วไหลของประจุ นอกจากนี้การใช้สารละลายแคลเซียมแลคเตทความเข้มข้น 2.5 % ทำให้แก้วมังกรมีปริมาณ TSS น้อยที่สุดและปริมาณ TA มากที่สุด แต่อย่างไรก็ตามพบว่าการจุ่มในสารละลายที่อุณหภูมิ 20°C และ 60°C ไม่มีผลต่อความแตกต่างทางสถิติของปริมาณ TA และ TSS ซึ่งการใช้สารละลายแคลเซียมแลคเตทร่วมกับวิธีการ heat-shock สามารถรักษาสภาพเนื้อสัมผัสและคุณภาพของแก้วมังกรสีแดงตัดแต่งพร้อมบริโภคได้