

ชื่อเรื่อง	ผลของไฮโดรเจนเปอร์ออกไซด์ต่อคุณภาพของเห็ดเป๋าฮื้อ (<i>Pleurotus cystidiosus</i> O.K. Miller)
ผู้แต่ง	ธัญญากรรณ์ บุญโพธิ์แก้ว และ อรุณากรรณ์ สอาดสุด
ที่มา	วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร 41 : 1 (พิเศษ) : 122-125 (2553)
คำสำคัญ	ไฮโดรเจนเปอร์ออกไซด์; เห็ดเป๋าฮื้อ; คุณภาพ

บทคัดย่อ

เห็ดเป๋าฮื้อ (Abalone mushroom) เป็นเห็ดชนิดนิยมนำรับประทานชนิดหนึ่ง เนื่องจากเห็ดมีเนื้อแน่น และมีรสชาติเฉพาะตัว แต่เห็ดสดมีอายุการเก็บรักษาสั้น เนื่องจากเห็ดเสียหายอย่างรวดเร็วหลังการเก็บเกี่ยว ทำให้เน่าเสียง่าย ส่งผลให้การขยายตลาดทำได้ไม่เต็มที่ จึงต้องหาวิธียืดอายุการเก็บรักษาเห็ดให้นานขึ้น ปัจจุบันสารที่ใช้เติมลงในอาหารเพื่อการยืดอายุจะต้องใช้ในปริมาณที่ถูกกำหนดไว้เพื่อไม่ให้เกิดอันตรายต่อผู้บริโภค ซึ่งไฮโดรเจนเปอร์ออกไซด์จัดเป็นสารประเภท Generally Recognized As Safe (GRAS) ที่ใช้เติมในอาหารบางชนิดซึ่งเป็นที่ยอมรับโดยทั่วไปว่า มีความปลอดภัยต่อการบริโภค ดังนั้นงานวิจัยนี้จึงมีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาผลของไฮโดรเจนเปอร์ออกไซด์ต่อคุณภาพของเห็ดเป๋าฮื้อโดยนำเห็ดเป๋าฮื้อมาหั่นตามยาวเป็นชิ้นที่มีความหนา 0.5 เซนติเมตรแล้วจุ่มในไฮโดรเจนเปอร์ออกไซด์ระดับความเข้มข้น 0 5 10 15 20 25 30 และ 35% ตามลำดับ เป็นเวลา 0 10 20 30 40 50 และ 60 นาที จากนั้นนำไปเก็บรักษาที่ 10 °C โดยวัดการเปลี่ยนแปลงของสีและความแน่นเนื้อทุก 4 วัน พบว่าเมื่อจุ่มเห็ดในไฮโดรเจนเปอร์ออกไซด์ที่ระดับความเข้มข้น 5 และ 10 เปอร์เซ็นต์ แต่ละความเข้มข้นเป็นเวลา 10 นาที สามารถช่วยยืดอายุการเก็บรักษาเห็ดได้ 16 วัน เมื่อเปรียบเทียบกับเห็ดที่จุ่มในน้ำและเห็ดที่ไม่ได้จุ่มไฮโดรเจนเปอร์ออกไซด์ซึ่งเก็บรักษาได้เพียง 12 วัน งานวิจัยนี้อาจเป็นแนวทางในการยืดอายุการเก็บรักษาและเพิ่มโอกาสในการขยายตลาดเห็ดเป๋าฮื้อได้