

ชื่อเรื่อง	คุณภาพทางเคมีของถั่วเหลืองฝักสดพันธุ์ AGS 292 และ #75A ในระยะเก็บเกี่ยวต่างๆ หลังการเก็บรักษา
ผู้แต่ง	สุรัตน์ นักร้อง พิษญาอร สัจวรกาญจน์ และพัชรารัตน์ โพธิ์ทอง
ที่มา	วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร 41 : 1 (พิเศษ) : 195-198 (2553)
คำสำคัญ	คุณภาพทางเคมี; ถั่วเหลืองฝักสด; การเก็บรักษา

บทคัดย่อ

การศึกษาคูณภาพทางเคมีของถั่วเหลืองฝักสด พันธุ์ AGS 292 และ #75A ที่ปลูก ณ แปลงทดลองบ้านหนองเต่าคำ ตำบลป่าไผ่ อำเภอสันทราย จังหวัดเชียงใหม่ จากนั้นทำการเก็บเกี่ยว AGS 292 ที่อายุ 63 และ 67 วัน และพันธุ์ #75A เก็บเกี่ยวที่อายุ 67 และ 69 วัน นำมาวิเคราะห์คุณภาพทางเคมีที่ห้องปฏิบัติการของภาควิชาเทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยว คณะวิศวกรรมและอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยแม่โจ้ ระหว่างเดือนกันยายน พ.ศ. 2551 ถึงเดือน มกราคม พ.ศ. 2552 วางแผนการทดลองแบบ Completely Randomized Design จัดสิ่งทดลองแบบ Factorial มี 3 ซ้ำ ประกอบด้วย 2 ปัจจัย ปัจจัยที่ 1 คือ อุณหภูมิในการเก็บรักษาที่แตกต่างกัน 2 อุณหภูมิ คือ อุณหภูมิห้อง และอุณหภูมิ 10 องศาเซลเซียส ปัจจัยที่ 2 คือ ระยะเวลาในการเก็บรักษาฝักสดหลังการเก็บเกี่ยว 3 ระยะ คือ 4 8 และ 12 ชั่วโมง ผลการศึกษาพบว่า การเก็บเกี่ยวถั่วเหลืองฝักสดที่มีอายุมากขึ้นมีปริมาณของโปรตีนและไขมันสูงกว่าการเก็บเกี่ยวที่อายุน้อย การเก็บรักษาฝักของถั่วเหลืองฝักสดไว้ที่อุณหภูมิห้องหรืออุณหภูมิ 10 องศาเซลเซียส ไม่มีผลต่อการเปลี่ยนแปลงของปริมาณโปรตีน ยกเว้นปริมาณไขมันในระยะเก็บเกี่ยวที่ล่าช้าของทั้ง 2 พันธุ์พบว่ามีปริมาณไขมันสูงขึ้นเมื่อเก็บรักษาไว้ที่อุณหภูมิห้อง ปริมาณโปรตีนและไขมันของฝักถั่วเหลืองฝักสดที่เก็บรักษาเป็นเวลา 4 8 และ 12 ชั่วโมง ยังให้ผลไม่ชัดเจน