ชื่อเรื่อง ผลของอุณหภูมิต่ำและระยะเวลากรีดฝักต่อคุณภาพของข้าวโพดฝักอ่อนที่เก็บใน MAP

ผู้แต่ง สุภาพร สาครเย็น คำทอง มหวงศ์วิริยะ เฉลิมชัย วงษ์อารี พนิดา บุญฤทธิ์ธงไชย และ ศิริชัย กัลยาณรัตน์

ที่มา วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร 41 : 1 (พิเศษ) : 243-246 (2553)

คำสำคัญ ข้าวโพดฝักอ่อน; อุณหภูมิเก็บรักษา; การเสื่อมสภาพ; MAP

บทคัดย่อ

การเก็บรักษาข้าวโพดฝักอ่อนบนถาดโฟมและหุ้มด้วยฟิล์มโพลิไวนิลคลอไรด์ (PVC) ที่อุณหภูมิ 4 และ 7 องศาเซลเซียส (ความชื้นสัมพัทธ์ร้อยละ 90-95) เปรียบเทียบกับที่ 25 องศาเซลเซียส (ความชื้นสัมพัทธ์ร้อยละ 70-80) พบว่าการเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 4 องศาเซลเซียส สามารถชะลอการเสื่อมสภาพของข้าวโพดฝักอ่อนได้ดีที่สุด โดยช่วยลดการสูญเสียน้ำหนัก อัตราการหายใจ การลดลงของปริมาณของแข็งที่ละลายน้ำได้และค่า hue angles ตลอดจนมีคะแนนการยอมรับโดยรวมของผู้บริโภคในระดับสูงสุดและสามารถเก็บรักษาได้นานถึง 21 วัน ในขณะที่ข้าวโพดฝักอ่อนที่อุณหภูมิ 7 และ 25 องศาเซลเซียส สามารถเก็บได้นาน 18 และ 6 วัน นอกจากนี้เมื่อนำข้าวโพดฝักอ่อนที่ทำการกรีดฝักที่ระยะเวลา 3 6 9 และ 24 ชั่วโมงหลังการเก็บเกี่ยว มาเก็บบนถาดโฟมและหุ้มด้วยฟิล์มโพลิไวนิลคลอไรด์ (PVC) และเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 4 องศาเซลเซียส พบว่าทุกชุดการทดลองมีอายุการเก็บรักษาได้ 21 วัน แต่ฝักที่กรีด 3 และ 6 ชั่วโมงหลังการเก็บเกี่ยว มีปริมาณของแข็งที่ละลายน้ำได้ และค่า hue angles สูงกว่าชุดการทดลองอื่น ๆ นอกจากนี้ยังพบว่าการกรีดฝักที่ 24 ชั่วโมงหลังการเก็บเกี่ยว ทำให้ข้าวโพดฝักอ่อนมีการสูญเสียน้ำหนักน้อยที่สุด