

ชื่อเรื่อง	ผลของการใช้น้ำร้อนและน้ำคลอรีนล้างเงาะสดพันธุ์โรงเรียนต่อจำนวนจุลินทรีย์และการยอมรับทางประสาทสัมผัส
ผู้แต่ง	มนัญญา งามศักดิ์
ที่มา	วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร 41 : 1 (พิเศษ) : 329-332 (2553)
คำสำคัญ	น้ำร้อน; เงาะ; จำนวนจุลินทรีย์

บทคัดย่อ

ล้างผลเงาะสดพันธุ์โรงเรียนทั้งในฤดูและนอกฤดู ที่ผ่านการล้างด้วยน้ำร้อนที่อุณหภูมิ 30, 40, 50 และ 60 องศาเซลเซียส และน้ำคลอรีนความเข้มข้น 100 มิลลิกรัม/ลิตร1 ที่อุณหภูมิ 30 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 0, 2, 5 และ 10 นาที เปรียบเทียบกับชุดควบคุม (ไม่ล้าง) เก็บรักษาผลเงาะ ที่ 8 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 0, 2, 7 และ 14 วัน พบว่าจำนวนจุลินทรีย์เริ่มต้นในผลเงาะนอกฤดูมีปริมาณจุลินทรีย์ทั้งหมด และยีสต์และรา มากกว่าจำนวนจุลินทรีย์เริ่มต้นในผลเงาะในฤดูถึง 2 log cfu/g การล้างด้วยน้ำร้อน อุณหภูมิ 60 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 5 หรือ 10 นาที สามารถลดจำนวนจุลินทรีย์ทั้งหมด และยีสต์และรา ได้ $\geq 5 \log \text{cfu/g}$ และ $\geq 3 \log \text{cfu/g}$ ตามลำดับ การล้างด้วยน้ำร้อน 60 องศาเซลเซียส มีผลต่อการยอมรับทางประสาทสัมผัส การล้างด้วยน้ำร้อน 50 องศาเซลเซียส และ น้ำคลอรีนความเข้มข้น 100 mg/l ที่อุณหภูมิ 30 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 2 และ 5 นาที สามารถลดปริมาณจุลินทรีย์นับได้ทั้งหมด และยีสต์และราในเงาะได้ $> 4 \log \text{cfu}$