

ชื่อเรื่อง	การเปลี่ยนแปลงคุณภาพระหว่างการเก็บรักษาสับประรดตัดแต่งพร้อมบริโภคน้ำตาลแว่น
ผู้แต่ง	นิภาดา ประสมทอง และ มาระตรี เปลี่ยนศิริชัย
ที่มา	วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร 41 : 1 (พิเศษ) : 413-416 (2553)
คำสำคัญ	สับประรดพันธุ์น้ำตาลแว่น; ตัดแต่งพร้อมบริโภค; อายุการเก็บรักษา

บทคัดย่อ

สับประรดพันธุ์น้ำตาลแว่น เป็นผลไม้เศรษฐกิจที่นิยมบริโภคในรูปผลสด โดยเฉพาะในรูปผลไม้ตัดแต่งพร้อมบริโภค อย่างไรก็ตามผลไม้ตัดขึ้นเน่าเสียเร็วกว่าผลไม้ทั้งผล งานวิจัยนี้ศึกษาการเปลี่ยนแปลงทางกายภาพและองค์ประกอบทางเคมีในระหว่างการเก็บรักษา โดยบรรจุขึ้นสับประรดขนาด 2.5×0.5 เซนติเมตร ในถาดโฟมก่อนหุ้มด้วยฟิล์ม PVC (Polyvinylchloride) เก็บรักษาที่อุณหภูมิ 5 องศาเซลเซียส ความชื้นสัมพัทธ์ 85±5 เปอร์เซ็นต์ เป็นเวลา 24 วัน พบว่าสับประรดมีการสูญเสียน้ำหนักเพิ่มขึ้นตามอายุการเก็บรักษา โดยสูญเสียน้ำหนักมากที่สุดในวันที่ 24 คือ 12.14 เปอร์เซ็นต์ L* มีค่าลดลง (สีคล้ำขึ้น) จาก 71.65 ในวันที่ 0 เป็น 67.70 ในวันที่ 24 ปริมาณฟีนอลิกทั้งหมดลดลงในขณะที่กิจกรรมของเอนไซม์โพลีฟีนอลออกซิเดสเพิ่มขึ้นตามการเก็บรักษา ปริมาณของแข็งทั้งหมดที่ละลายน้ำได้มีค่าลดลงจากวันแรกที่มีค่า 15.85 เปอร์เซ็นต์ เป็น 12.38 เปอร์เซ็นต์ ในวันที่ 24 การยอมรับของผู้บริโภคลดลงและไม่เป็นที่ยอมรับของผู้บริโภคในวันที่ 12 (1.80 คะแนน) ดังนั้นสรุปได้ว่าการเกิดสีน้ำตาล (ค่า L*) ลดลงพร้อมกับการลดลงของฟีนอลิกและการเพิ่มขึ้นของกิจกรรมของเอนไซม์โพลีฟีนอลออกซิเดส สามารถเก็บสับประรดตัดขึ้นสดได้นาน 9 วัน ที่อุณหภูมิ 5 องศาเซลเซียส ความชื้นสัมพัทธ์ 85±5 เปอร์เซ็นต์