

ชื่อเรื่อง	ผลของการจุ่มน้ำร้อนต่อคุณภาพของฝรั่งพร้อมบริโกล (พันธุ์เป็นสีทอง และพันธุ์กิมจู)
ผู้แต่ง	ชัยรัตน์ เดชวุฒิพร จุฑาทิพย์ โพธิ์อุบล และ ศิริชัย กัลยาณรัตน์
ที่มา	วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร 41 : 1 (พิเศษ) : 421-424 (2553)
คำสำคัญ	ฝรั่ง; การให้ความร้อน; การตัดแต่งพร้อมบริโกล; คุณภาพ

บทคัดย่อ

การสูญเสียคุณภาพของฝรั่งพร้อมบริโกลเช่น สี กลิ่น และความกรอบ พบว่าเกิดขึ้นอย่างต่อเนื่องภายหลังการแปรรูป ซึ่งเป็นดัชนีที่ใช้ในการตัดสินใจสำหรับผู้บริโภค ดังนั้นเทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยวที่ไม่ซับซ้อนและสามารถใช้งานได้ง่ายจึงเป็นที่ได้รับความสนใจ เทคโนโลยีหนึ่งที่เป็นที่นิยมใช้ในทางปฏิบัติ คือ การให้ความร้อน การทดลองนี้ได้ทำการศึกษาผลของการจุ่มน้ำร้อนเพื่อการชะลอการเปลี่ยนแปลงคุณภาพของฝรั่งพร้อมบริโกล (พันธุ์เป็นสีทอง และพันธุ์กิมจู) โดยทำการตัดแต่งภายหลังจากการให้ความร้อนที่ระดับ 40, 50 และ 60 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 10 และ 30 นาที ตามลำดับ จากการทดลองพบว่า การให้ความร้อน 60 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 30 นาที มีผลต่อการเปลี่ยนแปลงสีเปลือกของผลฝรั่ง (ค่า Hue) อย่างชัดเจน โดยไม่พบความแตกต่างทางสถิติของค่าสีในชุดการทดลองอื่น อีกทั้งชุดการทดลองดังกล่าวยังส่งผลต่อการเกิดกลิ่นผิดปกติ โดยเฉพาะพันธุ์เป็นสีทอง พบว่า มีการตอบสนองต่อความร้อนมากกว่าพันธุ์กิมจู นอกจากนี้การทดสอบการยอมรับด้านสี กลิ่น และความกรอบ แสดงให้เห็นว่า ทุกชุดการทดลองมีแนวโน้มของการลดลงของคะแนนการยอมรับ ที่ความร้อน 40 และ 50 องศาเซลเซียส มีผลต่อการชะลอการเปลี่ยนแปลงคุณภาพดีกว่าที่ความร้อน 60 องศาเซลเซียส สำหรับพันธุ์ฝรั่ง พบว่า พันธุ์เป็นสีทองมีการลดลงของคะแนนการยอมรับสูงกว่าพันธุ์กิมจู