

ชื่อเรื่อง	ผลของสารสกัดข่าร่วมกับกรดอะซิติกต่อคุณภาพทางจุลชีววิทยาของผักชี
ผู้แต่ง	ภัทรราวี ศรีปัญญา และ บุญกร ทองใบ
ที่มา	วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร 41 : 1 (พิเศษ) : 576-580 (2553)
คำสำคัญ	สารสกัดข่า; คุณภาพทางจุลชีววิทยา; ผักชี

บทคัดย่อ

งานวิจัยนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาผลของสารสกัดข่าร่วมกับกรดอะซิติกต่อคุณภาพทางจุลชีววิทยาของผักชีที่เก็บรักษาที่ 4-7 °C (ความชื้นสัมพัทธ์ร้อยละ 84) เป็นเวลา 12 วัน พบว่าผักชีมีปริมาณจุลินทรีย์ทั้งหมดและโคลิฟอร์มปนเปื้อนเริ่มต้น 7.17 และ 5.74 log₁₀ CFU/g ตามลำดับ เมื่อล้างผักชีด้วยน้ำกลั่นปลอดเชื้อ (ชุดควบคุม, T1) และสารสกัดข่า (15mg/ml) ร่วมกับกรดอะซิติก (0.5 %v/v) (T2) เป็นเวลา 10 นาที พบว่าสามารถลดปริมาณจุลินทรีย์ทั้งหมดได้ 0.31 และ 1.04 log₁₀ CFU/g ตามลำดับ และลดปริมาณโคลิฟอร์มได้ 0.98 และ 2.20 log₁₀ CFU/g ตามลำดับ การตรวจวิเคราะห์ปริมาณจุลินทรีย์บนผักชีที่ทดสอบในระหว่างการเก็บรักษา พบปริมาณจุลินทรีย์ทั้งหมดในช่วง 6.86 - 9.46 log₁₀ CFU/g (T1) และ 6.13 - 8.44 log₁₀ CFU/g (T2) และมีปริมาณโคลิฟอร์ม 4.76 - 7.47 log₁₀ CFU/g (T1) และ 3.54 - 6.50 log₁₀ CFU/g (T2) มีการเปลี่ยนแปลงลักษณะทางกายภาพที่ไม่เป็นที่ยอมรับของผักชี (ใบและลำต้นมีสีเหลืองและคล้ำ) ในวันที่ 8 ของการเก็บรักษา