

ชื่อเรื่อง	ผลของระยะเวลาในการลดอุณหภูมิต่อคุณภาพและอายุการเก็บรักษาข้าวโพดฝักอ่อน หั่นสด
ผู้แต่ง	สมชาย กล้าหาญ และ ภาณัฐฐา วัฒนา
ที่มา	การประชุมวิชาการพืชสวนแห่งชาติ ครั้งที่ 9. วันที่ 11-14 พฤษภาคม 2553. ณ โรงแรมกรุงศรีริเวอร์ จ.พระนครศรีอยุธยา. 258 หน้า.
คำสำคัญ	ข้าวโพดฝักอ่อนหั่นสด; การลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็ว

บทคัดย่อ

การศึกษาผลของระยะเวลาในการลดอุณหภูมิต่อคุณภาพและอายุการเก็บรักษาข้าวโพดฝักอ่อนหั่นสดโดยวางแผนการทดลองแบบ completely randomized design (CRD) ประกอบด้วย 5 treatment คือ ไม่ได้ทำการลดอุณหภูมิ (control) และที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่ 0 องศาเซลเซียส เป็นระยะเวลา 5, 10, 15, 20 นาที แล้วนำไปเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 12 องศาเซลเซียส ผลการทดลองพบว่าข้าวโพดฝักอ่อนหั่นสดมีเปอร์เซ็นต์การสูญเสียน้ำหนักสดเพิ่มขึ้นเรื่อยๆ ตามอายุการเก็บรักษาที่เพิ่มขึ้น ปริมาณ TSS และ TA เพิ่มขึ้นเล็กน้อยตามอายุการเก็บรักษาที่เพิ่มขึ้นข้าวโพดฝักอ่อนหั่นสดที่เก็บรักษาทุกวิธีการมีสีเปลี่ยนแปลงเล็กน้อย ข้าวโพดฝักอ่อนหั่นสดทุกวิธีการมีอายุการเก็บรักษายาวนานที่สุด 12 วัน