

ชื่อเรื่อง	ผลของการอบแห้งและภาชนะบรรจุในการยืดอายุการเก็บรักษากะเพราแดง
ผู้แต่ง	สรวิศ แจ่มจำรูญ จิตตา ศาสตร์เพ็ชร สุพัตรา เปี่ยมวารีย์ พรพรรณ จันนิยม รัชวรัตน์ กาจสงคราม และพนิดา บุญฤทธิ์ธงไชย
ที่มา	วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร ปีที่ 40 ฉบับที่ 3 (พิเศษ). หน้า 249-252. 2552.
คำสำคัญ	กะเพราแดง; อุณหภูมิการอบแห้ง; การเก็บรักษา

### บทคัดย่อ

ปัจจุบันการแพทย์แผนไทยนิยมสมุนไพรในการนวดและอบตัวด้วยสมุนไพร รวมไปถึงการรับประทานสมุนไพรและการรักษาด้วยสมุนไพร ส่วนการเก็บรักษาพืชสมุนไพรเอาไว้เป็นระยะเวลานาน มักจะเกิดการขึ้นราหรือเกิดมีหนอนเกิดการเปลี่ยนแปลงลักษณะของสี กลิ่น ทำให้ยาสมุนไพรเสื่อมคุณภาพลงได้ ทำให้ไม่ออกฤทธิ์ในการบำบัดรักษาโรคได้ ซึ่งงานวิจัยการจัดการหลังการเก็บเกี่ยวเพื่อลดการสูญเสียของพืชสมุนไพรที่มีฤทธิ์ปรับสมดุลร่างกาย โดยศึกษาอุณหภูมิการอบแห้งกะเพราแดง ที่ระดับ 40 50 และ 60 องศาเซลเซียส และเก็บรักษาที่อุณหภูมิห้องโดยบรรจุใส่ถุงออลูมิเนียมฟอยล์และถุงพลาสติกใส พบว่าเปอร์เซ็นต์ ความชื้น เมื่อเก็บรักษา 12 เดือนถุงพลาสติกใสมีความชื้นสูงกว่าถุงออลูมิเนียมฟอยล์ ส่วนค่า(L) ไม่แตกต่างกัน และปริมาณสาร Ursolic acid มีปริมาณลดลง