

ชื่อเรื่อง	รูปแบบการตัดแต่งสับประรดพร้อมบริโภคนพันธุ์ตราดสีทองต่อคุณภาพภายหลังการเก็บรักษา
ผู้แต่ง	ชนิดชา พุทธิมิ เบนจุมมาพร มธุลาภรังสรรค์ และ ศิริชัย กัลยาณรัตน์
ที่มา	วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร ปีที่ 41 ฉบับที่ 3/1 (พิเศษ). หน้า 125-128. 2553.
คำสำคัญ	สับประรด; รูปแบบการตัดแต่ง; สับประรดตัดแต่งพร้อมบริโภค

บทคัดย่อ

การศึกษารูปแบบการตัดแต่งสับประรดพันธุ์ตราดสีทองต่อคุณภาพภายหลังการเก็บรักษา โดยนำสับประรดมาตัดแต่งเป็นรูปแบบต่างๆ ได้แก่ การหั่นชิ้นตามขวาง การหั่นชิ้นตามขวางแล้วแบ่งครึ่ง การหั่นชิ้นตามยาวสี่ชิ้นต่อครึ่งผล และการหั่นตามยาวแล้วหั่นขวางสิบหกชิ้นต่อครึ่งผล บรรจุในถาดโฟม (Polypropylene trays) หุ้มด้วยฟิล์ม PVC เก็บรักษาที่อุณหภูมิ 10 องศาเซลเซียส ความชื้นสัมพัทธ์ร้อยละ 92-95 พบว่ารูปแบบการตัดแต่งของสับประรดพร้อมบริโภคมีผลต่อคุณภาพภายหลังการเก็บรักษา โดยสับประรดที่หั่นชิ้นตามยาวสี่ชิ้นต่อครึ่งผลสามารถชะลอการเปลี่ยนแปลงปริมาณวิตามินซี ค่า b^* และชะลอการเจริญเติบโตของเชื้อจุลินทรีย์ (total plate count) ในขณะที่การหั่นสับประรดตามยาวแล้วหั่นขวางสิบหกชิ้นต่อครึ่งผลมีแนวโน้มในการชะลอการเปลี่ยนแปลงปริมาณกรดที่ไต่เตรทได้และปริมาณของแข็งที่ละลายน้ำได้ แต่มีสีเนื้ออ่อนกว่าและมีปริมาณเชื้อจุลินทรีย์ total plate count สูงกว่าการหั่นสับประรดเป็นชิ้นตามยาวสี่ชิ้นต่อครึ่งผล การหั่นทั้ง 2 รูปแบบ สามารถเก็บรักษาได้นาน 8 วัน