

ชื่อเรื่อง	ปริมาณกรดอะมิโนอิสระที่มีผลต่อรสชาติในเห็ดหอมสดที่ผลิตจากภาคเหนือของประเทศไทย
ผู้แต่ง	จันทร์สุดา จริยวัฒน์วิจิตร อภิญญา จูทางกูร และจันทร์เพ็ญ แสงประกาย
ที่มา	วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร 42 : 1 (พิเศษ) : 171-174 (2554)
คำสำคัญ	เห็ดหอมสด; กรดอะมิโนอิสระ; รสชาติ

### บทคัดย่อ

เห็ดหอมเป็นเห็ดที่นิยมบริโภคอย่างแพร่หลาย มีราคาแพง มีกลิ่นหอมและมีรสชาติเฉพาะตัวในภาคเหนือของประเทศไทยซึ่งมีภูมิอากาศเย็น มีการเพาะปลูกเห็ดหอมเพื่อใช้บริโภคในชีวิตประจำวัน งานวิจัยนี้จึงมีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาคุณลักษณะและองค์ประกอบด้านรสชาติที่สำคัญในเห็ดหอมสดที่ปลูกในพื้นที่ภาคเหนือของประเทศไทย โดยทำการวิเคราะห์ปริมาณกรดอะมิโนอิสระที่มีผลต่อรสชาติของเห็ดหอมสดหลังการเก็บเกี่ยว ที่เก็บรักษาไว้ที่อุณหภูมิ 10 องศาเซลเซียสเป็นเวลา 0, 4 และ 8 วัน พบว่าในเห็ดหอมสดมีปริมาณกรดกลูตามิกมากกว่ากรดอะมิโนอิสระชนิดอื่น โดยมีปริมาณ 470, 509 และ 1,008 มิลลิกรัมต่อ 100 กรัมน้ำหนักแห้ง เมื่อเก็บรักษาไว้ 0, 4 และ 8 วัน ตามลำดับ กรดกลูตามิกเป็นกรดอะมิโนอิสระที่ทำให้เกิดรสอูมามิ หรือรสกลมกล่อม หรือรสอร่อย (MSG-like) ในอาหาร กรดอะมิโนอิสระที่พบรองลงมาคือ เซอรีน และอาร์จินีน ซึ่งมีประมาณ 361, 327, 395 และ 222, 234 , 241 มิลลิกรัมต่อ 100 กรัมน้ำหนักแห้ง โดยเซอรีนและอาร์จินีนเป็นกรดอะมิโนอิสระซึ่งเป็นองค์ประกอบที่ทำให้เกิดรสหวาน จึงกล่าวได้ว่า รสชาติของเห็ดหอมสดที่ผลิตจากภาคเหนือของประเทศไทย เป็นผลมาจากกรดอะมิโนอิสระกลุ่ม MSG-like และกลุ่มรสหวาน