

ชื่อเรื่อง	ผลของวัตถุเจือปนอาหารต่อการเกิดสีน้ำตาลของถั่วงอกในระหว่างการเก็บรักษา
ผู้แต่ง	สุปราณี แก้ววิหาร ทรงศิลป์ พงษ์ชนะชัย อภิรดี อุทัยรัตนกิจ และ เฉลิมชัย วงษ์อารี
ที่มา	วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร 42 : 1 (พิเศษ) : 255-258 (2554)
คำสำคัญ	ถั่วงอก; วัตถุเจือปนอาหาร; การเกิดสีน้ำตาล

### บทคัดย่อ

การทดลองการใช้วัตถุเจือปนอาหาร 2 ชนิด คือ กรดทาร์ทาริก และ โปแทสเซียมไบคาร์บอเนต ที่ความเข้มข้น 0.5, 1 และ 1.5 เปอร์เซ็นต์ต่อการเกิดสีน้ำตาลและคุณภาพของถั่วงอกที่เก็บรักษาในถุงพอลิโพรพิลีน ปิดผนึกที่อุณหภูมิ 13 องศาเซลเซียสเป็นระยะเวลา 6 วัน พบว่า ถั่วงอกที่แช่ในกรดทาร์ทาริก 1.5 เปอร์เซ็นต์ มีกิจกรรมของ polyphenol oxidase น้อยที่สุดคือ 22.45 unit /mg protein และการเกิดสีน้ำตาลในส่วนของใบเลี้ยง และรากน้อยที่สุด และมีปริมาณวิตามินซีมากที่สุด (59.03 mg/100g) แต่พบว่า โปแทสเซียมไบคาร์บอเนต 1.5 เปอร์เซ็นต์ ให้ค่าความกรอบมากที่สุดแต่ไม่แตกต่างกับถั่วงอกที่แช่ด้วยกรดทาร์ทาริก 1.5 เปอร์เซ็นต์ นอกจากนี้การใช้กรดทาร์ทาริก 1.5 เปอร์เซ็นต์ ยังทำให้คะแนนการเกิดสีน้ำตาลน้อยที่สุด และให้ค่าความชอบโดยรวมมากที่สุด ในขณะที่การใช้วัตถุเจือปนอาหารไม่มีผลต่อการเกิดกลิ่นผิดปกติ