

ชื่อเรื่อง	ผลของการเป่าอากาศในถังเก็บรักษาที่ส่งผลต่อเนื้อสัมผัสและการประเมินทางประสาทสัมผัสของข้าวเหนียวพันธุ์ กข 6
ผู้แต่ง	ละมุด วิเศษ ณิชกุล ภูมิสะอาด ชาลีดา บรมพิชัยชาติกุล และ ปัทมา เล้าประเสริฐ
ที่มา	วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร 42 : 1 (พิเศษ) : 441-444 (2554)
คำสำคัญ	การเป่าระบายอากาศ; สมบัติด้านการหุงต้ม; การเก็บรักษา

บทคัดย่อ

วัตถุประสงค์ของงานวิจัยนี้เพื่อศึกษาการเปลี่ยนแปลงเนื้อสัมผัสและการประเมินทางด้านประสาทสัมผัสของข้าวเหนียวหุงสุกพันธุ์ กข 6 โดยมีสถานะในการเก็บรักษาข้าวเปลือก ได้แก่ การเก็บในถังแบบมีการเป่าอากาศเวดล้อมและเก็บที่อุณหภูมิห้อง การเป่าอากาศเย็นและเก็บที่อุณหภูมิ 15 และ 20 องศาเซลเซียส เปรียบเทียบกับการเก็บรักษาในกระสอบ ทำการสุ่มตัวอย่างก่อนการเก็บรักษา และหลังการเก็บรักษาเดือนที่ 2 4 และ 6 ผลการทดลองจากการวิเคราะห์ลักษณะเนื้อสัมผัสของข้าวเหนียวโดยวิธีทดสอบแบบ TPA พบว่าความแข็ง ความเกาะติดกัน และพลังงานในการเคี้ยว มีค่าเพิ่มขึ้น ในขณะที่ความเหนียวติดกัน มีค่าลดลง โดยการเก็บข้าวเปลือกที่อุณหภูมิเวดล้อม และเก็บในกระสอบ ทำให้ลักษณะเนื้อสัมผัสของข้าวเหนียวมีการเปลี่ยนแปลงมากที่สุด จากการทดสอบคุณภาพทางประสาทสัมผัสของข้าวเหนียวพบว่าข้าวเปลือกที่เก็บรักษาที่อุณหภูมิเวดล้อม และเก็บในกระสอบ ข้าวเหนียวมีสีเหลือง และมีกลิ่นผิดปกติมากกว่าที่ 15 และ 20°C ส่วนลักษณะเนื้อสัมผัสของข้าวเหนียวพบว่าความแข็ง และพลังงานในการเคี้ยวมีค่าเพิ่มขึ้น ความเหนียวติดกัน และความเกาะติดกันมีค่าลดลง ข้าวเปลือกที่เก็บที่ 15 และ 20°C มีการเปลี่ยนแปลงลักษณะเนื้อสัมผัสน้อยที่สุด และผู้ทดสอบยอมรับข้าวเปลือกที่เก็บที่ 15 และ 20°C มากกว่าข้าวเปลือกที่เก็บที่อุณหภูมิเวดล้อม และเก็บในกระสอบ แต่เมื่อระยะเวลาการเก็บรักษาเพิ่มขึ้น ทำให้การยอมรับมีค่าลดลง