

ชื่อเรื่อง	ผลของชนิดถุงพลาสติกและวิธีการบรรจุต่อการเก็บรักษาผักไฮโดรโปนิก
ผู้แต่ง	อุบลลักษณ์ เพ็ญพัฒนกุล และ รุจิรา ตาปราบ
ที่มา	วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร 42 : 1 (พิเศษ) : 627-630 (2554)
คำสำคัญ	ผักสลัดสดที่ปลูกแบบไฮโดรโปนิก; การบรรจุ; การเก็บรักษา

บทคัดย่อ

จากแนวโน้มของตลาดในปัจจุบันที่มีความต้องการอาหารจำพวกไฮโดรโปนิกเพิ่มมากขึ้น เนื่องจากผู้บริโภคยอมรับว่าดีต่อสุขภาพและไม่ทำลายสิ่งแวดล้อม ผักที่ปลูกแบบไฮโดรโปนิกจึงเป็นทางเลือกหนึ่งของผู้บริโภค จะเห็นได้จากมีการจำหน่ายผักสลัดสดที่ปลูกแบบไฮโดรโปนิกกันอย่างแพร่หลาย การเก็บรักษาเพื่อให้ผักยังคงคุณภาพดีและมีความสดจึงเป็นสิ่งสำคัญต่อผู้ค้าและผู้ผลิตก่อนถึงมือผู้บริโภค งานวิจัยนี้จึงได้ศึกษาการเก็บรักษาผักสลัดสดที่ปลูกแบบไฮโดรโปนิกโดยเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 2 ระดับ คือ 4 และ 10°C บรรจุในถุงพลาสติก 2 ชนิด (ถุงพลาสติกชนิด LDPE 2 และถุงพลาสติก FF 3) โดยตัดแต่งผักเป็น 2 ลักษณะ คือ ตัดรากผัก และ ไม่ตัดราก วัดปริมาณก๊าซออกซิเจนและก๊าซคาร์บอนไดออกไซด์ในถุงของผักตัวอย่างในระหว่างการเก็บรักษา ศึกษาลักษณะทางกายภาพของผักโดยใช้แผนภูมิคะแนน 4 ระดับสำหรับติดตามการเปลี่ยนแปลงทางกายภาพ เช่น สี ความสด และ ลักษณะปรากฏตรวจวัดการสูญเสียน้ำหนักของผักในระหว่างการเก็บรักษา จากการทดลองพบว่า ผักตัวอย่างเก็บที่ 4°C เหมาะสมกว่าที่ 10°C เก็บรักษาผักได้ประมาณ 21 วัน โดยภาพรวมผักที่เก็บในถุงพลาสติก FF 3 ยังคงความสดได้ดีกว่าผักที่เก็บในถุงพลาสติกชนิด LDPE 2 ผักสลัดที่ตัดรากมีลักษณะทางกายภาพดีกว่าผักที่ไม่ได้ตัดราก การสูญเสียน้ำหนักของผักในขณะที่เก็บรักษา พบว่าถุงพลาสติกชนิด LDPE 2 ดีกว่าถุงพลาสติก FF 3