

| | |
|------------|---|
| ชื่อเรื่อง | ผลของการล้าง อุณหภูมิการเก็บรักษา และอุณหภูมิอากาศต่อคุณภาพฟักทองญี่ปุ่นและพริกหวานแดงพร้อมปรุง |
| ผู้แต่ง | คนัย บุญเกียรติ และชัยพิชิต เชื้อเมืองพาน |
| ที่มา | วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร 42 : 1 (พิเศษ) : 656-659 (2554) |
| คำสำคัญ | ฟักทองญี่ปุ่น; พริกหวานแดง; พร้อมปรุง |

บทคัดย่อ

ผลของการล้าง อุณหภูมิเก็บรักษา และอุณหภูมิอากาศต่อคุณภาพของฟักทองญี่ปุ่นและพริกหวานแดงพร้อมปรุง ซึ่งทำการศึกษาโดยนำฟักทองญี่ปุ่นมาปอกเปลือกแล้วหั่นเป็นชิ้นตามยาวขนาด $1.5 \times 1.5 \times 2.0$ เซนติเมตร และหั่นเป็นลูกเต๋ารูปขนาด $1.5 \times 1.5 \times 1.5$ เซนติเมตร และพริกหวานแดงหั่นเป็นชิ้นขนาด 2.0×2.0 เซนติเมตร แล้วนำไปล้างด้วยสารละลายโซเดียมไฮโปคลอไรต์ 100 มิลลิกรัม/ลิตร เปรียบเทียบกับไม่ล้าง จากนั้นบรรจุลงในถุงแล้วปรับสภาพภายในเป็นสุญญากาศเปรียบเทียบกับถุงพอลิเอทิลีนเจาะรู (ถุงบรรจุผักโครงการหลวง) แล้วนำไปเก็บรักษาไว้ที่อุณหภูมิ 5 และ 10 องศาเซลเซียส ผลการทดลองแสดงว่า เมื่อเก็บรักษาฟักทองญี่ปุ่นและพริกหวานแดงเป็นเวลานาน 5 และ 2 วัน ตามลำดับ การล้างผักด้วยสารละลายโซเดียมไฮโปคลอไรต์สามารถลดการปนเปื้อนของจุลินทรีย์ได้ และทำให้ฟักทองญี่ปุ่นหั่นชิ้นตามยาวมีอายุการเก็บรักษานานขึ้น แต่ทำให้ปริมาณของแข็งที่ละลายน้ำได้และวิตามินซีของฟักทองญี่ปุ่นหั่นชิ้นตามยาวและพริกหวานแดงหั่นชิ้นน้อยกว่าเมื่อเปรียบเทียบกับ การไม่ล้าง และการล้างด้วยสารละลายโซเดียมไฮโปคลอไรต์มีผลทำให้ฟักทองญี่ปุ่นหั่นชิ้นมีค่า hue angle ที่ผิวมากกว่าการไม่ล้างเล็กน้อย ฟักทองญี่ปุ่นหั่นลูกเต๋าและพริกหวานแดงหั่นชิ้นที่บรรจุในถุงสุญญากาศมีอายุการเก็บรักษาสั้นกว่าการบรรจุในถุงพอลิเอทิลีนเจาะรู แต่การบรรจุในถุงสุญญากาศสามารถลดการปนเปื้อนของเชื้อจุลินทรีย์และการสูญเสียน้ำหนักสดได้ และเมื่อเก็บรักษาผักแปรรูปพร้อมปรุงที่อุณหภูมิ 5 องศาเซลเซียส พบว่า ทำให้ผักมีอายุการเก็บรักษานานกว่า มีการปนเปื้อนของเชื้อจุลินทรีย์และการสูญเสียน้ำหนักสดลดลงเมื่อเปรียบเทียบกับการเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 10 องศาเซลเซียส โดยอุณหภูมิการเก็บรักษาไม่มีผลต่อการเปลี่ยนแปลงสีของผักแปรรูปพร้อมปรุง