

| | |
|------------|---|
| ชื่อเรื่อง | การศึกษาผลของอุณหภูมิในการเก็บรักษาต่อคุณภาพของเห็ดแครง |
| ผู้แต่ง | ศิริวรรณ ชลาชน เจลิมชัย วงษ์อารี อภิรดี อุทัยรัตนกิจ ชัยรัตน์ เศษวุฒิพร และอรัญญา มิ่งเมือง |
| ที่มา | วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร 42 (3 พิเศษ): 161-164. 2554. |
| คำสำคัญ | เห็ดแครง; อุณหภูมิในการเก็บรักษา; คุณภาพ |

บทคัดย่อ

การศึกษาคุณภาพของเห็ดแครง (*Schizophyllum commune* Fr.) ที่บรรจุในถาดโฟม EPS หุ้มด้วยฟิล์ม PVC ความหนา 11 ไมครอน เก็บรักษาที่อุณหภูมิ 5, 13 และ 25 องศาเซลเซียส ในสภาวะ passive modified atmosphere พบว่าที่อุณหภูมิ 25 องศาเซลเซียส เก็บรักษาเห็ดแครงได้เพียง 3 วัน เนื่องจากเกิดการงอกของเส้นใยบริเวณรอยตัดและมีการเน่าเสีย ในขณะที่เห็ดแครงที่เก็บรักษาที่อุณหภูมิ 13 และ 5 องศาเซลเซียส เก็บรักษาได้ 5 และ 7 วัน ตามลำดับ โดยการเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 5 องศาเซลเซียส สามารถรักษาคุณภาพของเห็ดแครงได้ดีที่สุด เนื่องจากมีอัตราการหายใจ การสูญเสียน้ำหนัก และการเปลี่ยนแปลงสีน้อยที่สุดโดยไม่เกิดอาการสะท้อนขาว