

ชื่อเรื่อง	การสลัดน้ำออกจากผักปวยเล้งโดยใช้เครื่องปั่นเหวี่ยงที่มีผลต่อคุณภาพและอายุการเก็บรักษาของผัก
ผู้แต่ง	สุวิรัตน์ นักร้อง จุไรรัตน์ อิมินา พรสุดา คุณมั่ง จักรพงษ์ พิมพ์พิมล ยงยุทธ ชำมลี พิรพันธุ์ อนันตพงศ์ ธนากาญจน์ ชุ่มผวน และทองลา ภูคำวงศ์
ที่มา	วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร 42 (3 พิเศษ): 165-168. 2554.
คำสำคัญ	เครื่องปั่นเหวี่ยง; ผักปวยเล้ง; คุณภาพและอายุการเก็บรักษา

บทคัดย่อ

การสลัดน้ำออกจากผักปวยเล้งโดยใช้เครื่องปั่นเหวี่ยงที่มีผลต่อคุณภาพและอายุการเก็บรักษา ได้ดำเนินการที่ศูนย์พัฒนาโครงการหลวงแม่ป๋นหลวง อ.พร้าว จ.เชียงใหม่ ช่วงเดือนพฤศจิกายน 2553 ถึงเดือนมกราคม 2554 วางแผนการทดลองแบบ 3x3 Factorial ใน Completely Randomized Design จำนวน 3 ซ้ำ ประกอบด้วย 2 ปัจจัย ได้แก่ การใช้ความเร็วรอบในการปั่นเหวี่ยงที่ต่างกัน 3 ระดับ (125 150 และ 175 รอบ/นาทิต) และเวลาที่ใช้ในการปั่นเหวี่ยง (20 30 และ 40 วินาที) เครื่องปั่นเหวี่ยงลักษณะเป็นวงกลมขึ้นรูปทำจากสแตนเลสมีความสูง 92 เซนติเมตร เส้นผ่านศูนย์กลาง 82 เซนติเมตร ขับเคลื่อนด้วยมอเตอร์ขนาด 1 แรงม้า นำผักปวยเล้งทั้งต้นที่ผ่านการตัดแต่งและคัดเกรดน้ำหนัก 5 กิโลกรัมใส่ในตะกร้าสำหรับปั่นเหวี่ยงขนาด (กว้างxยาวxสูง 39.0x58.6x26.5 เซนติเมตร) ผักปวยเล้งหลังผ่านการสลัดน้ำโดยใช้เครื่องปั่นเหวี่ยงที่ความเร็วรอบและเวลาต่างก็นำไปเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 5 องศาเซลเซียส ความชื้นสัมพัทธ์ 95 เปอร์เซ็นต์ ผลการศึกษาพบว่า การใช้ความเร็วรอบ 150 รอบ/นาทิต และเวลาที่ใช้ในการปั่นเหวี่ยง 20 วินาที มีการหักชำของใบและลำต้นต่ำกว่ากรรมวิธีอื่นๆ และสามารถเก็บรักษาได้นาน 8-9 วัน แม้ว่าจะมีเปอร์เซ็นต์ของน้ำตกค้างบนใบและลำต้นของผักปวยเล้งมาก