

ชื่อเรื่อง	ผลของวิธีการลดอุณหภูมิต่อคุณภาพของผักปวยเล้งภายหลังการเก็บรักษาในห้องเย็น
ผู้แต่ง	สุรัตน์ นักหล่อ ปริฉัตร ชีพเวียงไพร พสุมดี ฮวดใจ จักรพงษ์ พิมพ์พิมล ยงยุทธ ข้ามสี่ พีรพันธุ์ อนันตพงศ์ ธนากาญจน์ ชุ่มพวน และทองลา ภูคำวงศ์
ที่มา	วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร 42 (3 พิเศษ): 271-274. 2554.
คำสำคัญ	วิธีการลดอุณหภูมิ; ผักปวยเล้ง; คุณภาพหลังการเก็บรักษา

บทคัดย่อ

งานวิจัยนี้เป็นการศึกษาวิธีการลดอุณหภูมิต่อคุณภาพผักปวยเล้งหลังการเก็บรักษา โดยได้นำผักปวยเล้งตัวอย่างมาจากศูนย์พัฒนาโครงการหลวงแม่ป๋อนหลวง อ.พร้าว จ.เชียงใหม่ มาลดอุณหภูมิด้วยวิธีการผ่านอากาศเย็น (forced-air cooling) การใช้น้ำเย็น (hydro-cooling) การใช้น้ำแข็ง (top-icing) เปรียบเทียบกับผักปวยเล้งที่ไม่ผ่านการลดอุณหภูมิ (control) การลดอุณหภูมิผักปวยเล้งให้เหลือ 7 องศาเซลเซียส แล้วเก็บรักษาในห้องเย็นอุณหภูมิ 5 องศาเซลเซียส ความชื้นสัมพัทธ์ 95 เปอร์เซ็นต์ ผลการทดลองพบว่าการลดอุณหภูมิของผักปวยเล้งด้วยทุกวิธีสามารถรักษาคุณภาพของผักปวยเล้งได้ดีกว่าการไม่ลดอุณหภูมิ การลดอุณหภูมิด้วยน้ำเย็นเป็นวิธีที่ลดอุณหภูมิของผักปวยเล้งได้รวดเร็วและช่วยชะลอการสูญเสียคุณภาพของผักปวยเล้งได้ดีกว่าวิธีอื่นๆ