

ชื่อเรื่อง ผลของสารเคลือบผิวบางชนิดต่อคุณภาพของเนื้อลองกองพร้อมบริโภครวม
ผู้แต่ง นิภากร เหล่าพรสวรรค์ วิไลลักษณ์ แก้วรินทร์ และ มุทิตา มีนุ่น
ที่มา วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร 42 (3 พิเศษ): 287-290. 2554.
คำสำคัญ ลองกอง; เนื้อลองกองพร้อมบริโภค; สารเคลือบผิว

บทคัดย่อ

การใช้สารเคลือบผิวจากพอลิแซคคาไรด์เคลือบผิวผลไม้สดแต่งพร้อมบริโภค มีผลยืดอายุการเก็บรักษาและชะลอการเสื่อมเสียได้ดีภายใต้อุณหภูมิต่ำ งานวิจัยนี้ศึกษาผลของชนิดและความเข้มข้นของสารเคลือบผิวกลุ่มพอลิแซคคาไรด์บางชนิดต่อคุณภาพเนื้อลองกองพร้อมบริโภค หลังการเคลือบและบรรจุในถาดพลาสติกขึ้นรูป และปิดผนึกด้วยฟิล์มพลาสติกชนิด nylon/LDPE เก็บรักษาที่อุณหภูมิ 4 องศาเซลเซียส โดยวิเคราะห์คุณภาพทางกายภาพ เคมี จุลชีววิทยา และทางประสาทสัมผัส พบว่า การใช้ (1) agar ร้อยละ 2 w/v, (2) carrageenan ร้อยละ 3 w/v ร่วมกับ glycerol ร้อยละ 1.5 w/v และ (3) low methoxyl pectin ร้อยละ 4 w/v ร่วมกับ calcium chloride ร้อยละ 0.5 w/v และ glycerol ร้อยละ 1.5 w/v มีความเหมาะสมในการทำให้สารเคลือบผิวเกิดเจล และยึดเกาะผิวลองกองตัดแต่งพร้อมบริโภคได้ดี และเมื่อนำมาทดสอบทางประสาทสัมผัส พบว่า ผู้ทดสอบให้คะแนนการยอมรับเนื้อลองกองพร้อมบริโภคที่ผ่านการเคลือบผิวด้วย agar และ carrageenan ทั้งในด้านลักษณะปรากฏ สี กลิ่นรส (ลองกอง) เนื้อสัมผัส และความชอบรวม สูงใกล้เคียงกัน ($P>0.05$) และมีคะแนนสูงกว่าลองกองตัดแต่งพร้อมบริโภคที่ผ่านการเคลือบผิวด้วย low methoxyl pectin ($P\leq 0.05$) อย่างไรก็ตามเมื่อเก็บรักษาเป็นเวลา 12 วัน พบว่า ลองกองพร้อมบริโภคที่ผ่านการเคลือบผิวด้วย carrageenan มีคุณภาพทางเคมีดีที่สุด โดยพิจารณาจากร้อยละของการเปลี่ยนแปลงปริมาณของแข็งทั้งหมดที่ละลายได้ ปริมาณน้ำตาลทั้งหมด และปริมาณความชื้นต่ำที่สุด โดยมีค่าการเปลี่ยนแปลงเท่ากับร้อยละ 0.99, 42.77 และ 5.43 ตามลำดับ อย่างไรก็ตามพบว่า เนื้อลองกองพร้อมบริโภคที่ผ่านการเคลือบผิวด้วย agar มีค่าความเข้มข้นน้อยที่สุด ($P\leq 0.05$) และปริมาณจุลินทรีย์ทั้งหมด, ยีสต์และราต่ำที่สุด ($P\leq 0.05$) โดยมีจำนวนจุลินทรีย์ทั้งหมดไม่เกินข้อมาตรฐานของผลไม้สดพร้อมบริโภค