

ชื่อเรื่อง	ปริมาณสารฟีนอลและกิจกรรมการต้านออกซิเดชันในกะหล่ำดอกตัดแต่งอันเป็นผลจากสภาพบรรยากาศตัดแปร
ผู้แต่ง	รุ่งอรุณ สาสนทัญญาติ
ที่มา	วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร 42 (3 พิเศษ): 653-656. 2554.
คำสำคัญ	กะหล่ำดอกตัดแต่ง; สภาพบรรยากาศตัดแปร; สารประกอบฟีนอลทั้งหมด; กิจกรรมการต้านออกซิเดชัน

บทคัดย่อ

การบรรจุภายใต้สภาพบรรยากาศตัดแปรสามารถรักษาความสดของผักและผลไม้ตัดแต่งพร้อมบริโภคได้ จึงช่วยยืดอายุการวางจำหน่ายของผลิตภัณฑ์ อย่างไรก็ตามยังมีรายงานค่อนข้างน้อยถึงผลของสภาพบรรยากาศตัดแปรต่อปริมาณสารประกอบฟีนอลและกิจกรรมการต้านออกซิเดชันในผักหรือผลไม้เฉพาะชนิด งานวิจัยนี้ได้ศึกษาผักกะหล่ำดอกที่เก็บเกี่ยวใหม่โดยล้าง ตัดแต่ง ก่อนนำมาบรรจุและเก็บรักษาในสภาพบรรยากาศต่างกัน ได้แก่ (1) ออกซิเจนร้อยละ 21 คาร์บอนไดออกไซด์ร้อยละ 0.03 (สภาพบรรยากาศปกติ) (2) ออกซิเจนร้อยละ 11-15 และคาร์บอนไดออกไซด์ร้อยละ 3-4 (3) ออกซิเจนร้อยละ 5-8 และคาร์บอนไดออกไซด์ร้อยละ 5-7 หลังจากนั้นนำตัวอย่างมาเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 5 ± 1 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 5 วัน โดยสุ่มตัวอย่างเพื่อนำมาวิเคราะห์คุณภาพทุกวัน ผลการทดลองแสดงให้เห็นว่า ในระหว่างการเก็บรักษาไม่พบการเปลี่ยนแปลงของปริมาณสารฟีนอลทั้งหมดและกิจกรรมการต้านออกซิเดชันที่วัดโดยสองวิธีคือ DPPH- และ ABTS-radical scavenging activity อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ($p > 0.05$) นอกจากนี้ยังไม่พบว่ามีความแตกต่างของค่าวิเคราะห์ดังกล่าวในกะหล่ำดอกตัดแต่งที่เก็บรักษาภายใต้สภาพบรรยากาศปกติและสภาพบรรยากาศตัดแปรทั้งสองสถานะที่ศึกษา