

ชื่อเรื่อง	ผลของการอบแห้งและภาชนะบรรจุในการยืดอายุการเก็บรักษาเห็ดเป่าฮื่อก้านยาว ( <i>Pleurotus abalonus</i> Han.)
ผู้แต่ง	สุพัตรา เปี่ยมวารี สรวิศ แจ่มจำรูญ วันทนา สะสมทรัพย์ ธนภักษ์ อินยอด และ สุริวิภา สังขาร
ที่มา	วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร 42 (3 พิเศษ): 665-668. 2554.
คำสำคัญ	เห็ดเป่าฮื่อก้านยาว; อบแห้ง; ภาชนะบรรจุ

### บทคัดย่อ

จากการนำเห็ดเป่าฮื่อก้านยาวมาอบแห้ง โดยใช้ตู้อบลมร้อนที่อุณหภูมิที่ 70 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 3 ชั่วโมง แล้วปรับอุณหภูมิลงเหลือ 60 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 18 ชั่วโมง ทำการเก็บรักษาเห็ดแห้งในภาชนะบรรจุ 2 ชนิด คือถุงอะลูมิเนียมฟอยล์ และถุงพอลิเอทิลีนใน 2 สภาวะการเก็บรักษา ซึ่งประกอบด้วยแบบสุญญากาศและแบบไม่สุญญากาศไว้ที่อุณหภูมิห้อง (28-32 องศาเซลเซียส) เป็นเวลา 12 เดือน ทำการตรวจวัดคุณภาพทุก ๆ 3 เดือน โดยวิเคราะห์หาปริมาณจุลินทรีย์ทั้งหมด วิเคราะห์หาคุณสมบัติทางกายภาพและทางเคมี ดังนี้  $L^*$ ,  $a^*$ ,  $b^*$ ,  $a_w$  ความชื้น แคลอรี โปรตีน คาร์โบไฮเดรต ไขมันและกลูแคน พบว่าถุงอะลูมิเนียมฟอยล์ แบบสุญญากาศและแบบไม่สุญญากาศ ให้  $a_w$  เท่ากับ 0.40 และตรวจไม่พบจุลินทรีย์ ส่วนในถุงพอลิเอทิลีนแบบสุญญากาศและแบบไม่สุญญากาศซึ่งให้  $a_w$  ระหว่าง 0.50-0.64 ปรากฏว่าพบจุลินทรีย์  $1.67 \times 10^4$  ถึง  $2.67 \times 10^6$  CFU/g เมื่อพิจารณาถึงคุณค่าทางโภชนาการของเห็ดเป่าฮื่อก้านยาวอบแห้ง พบว่าไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติในทุกการทดลอง ( $p > 0.05$ ) ผลการวิจัยในครั้งนี้ พบว่าสภาวะที่เหมาะสมในการเก็บรักษาเห็ดเป่าฮื่อก้านยาวอบแห้งให้มีคุณสมบัติทางกายภาพและทางเคมีที่ดีคือ การใช้ถุงอะลูมิเนียมฟอยล์แบบสุญญากาศและแบบไม่สุญญากาศ โดยสามารถเก็บรักษาได้นานถึง 9 เดือน