

ชื่อเรื่อง ผลของบรรจุภัณฑ์ต่อคุณภาพหลังการเก็บเกี่ยวของพืชผักและสมุนไพรอินทรีย์
ผู้แต่ง คณัช บุญเกียรติ พิษญา บุญประสม พูลลาภ และชัยพิชิต เชื้อเมืองพาน
ที่มา วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร 42 (3 พิเศษ): 677-680. 2554.
คำสำคัญ บรรจุภัณฑ์; ผักอินทรีย์; สมุนไพร

บทคัดย่อ

การศึกษาผลของบรรจุภัณฑ์ต่อคุณภาพหลังการเก็บเกี่ยวพืชผักและสมุนไพรอินทรีย์รวม 8 ชนิด (ยอดชಾಯเต้ กะหล่ำปลีรูปหัวใจ เบบี่ฮ่องเต้ เบบี่แครอต ผักชีไทย ใบมะกรูด ข่า และขมิ้น) โดยการบรรจุผักและสมุนไพรอินทรีย์ในบรรจุภัณฑ์แอคทีฟที่มีอัตราการซึมผ่านของแก๊สต่างกัน 4 ระดับ ถุงพอลิโพรพิลีนที่ดัดแปลงบรรยากาศโดยการควบคุมให้มีปริมาณออกซิเจนเริ่มต้นที่ 8 เปอร์เซ็นต์ และถุงพอลิเอทิลีนเจาะรู (ชุดควบคุม) แล้วนำไปเก็บรักษาไว้ที่อุณหภูมิที่เหมาะสมสำหรับผักแต่ละชนิด พบว่า ถุงแอคทีฟสามารถยืดอายุการเก็บรักษาของผัก (กะหล่ำปลีรูปหัวใจ ยอดชಾಯเต้ เบบี่ฮ่องเต้ เบบี่แครอต ผักชีไทย ข่า และขมิ้น) ได้ดีกว่าถุงพอลิเอทิลีนเจาะรูที่ใช้อยู่ในปัจจุบัน โดยเฉพาะถุงแอคทีฟชนิดที่มีอัตราการแลกเปลี่ยนแก๊สออกซิเจนระหว่าง 10,000-12,000 cc/m² day และ 12,000-14,000 cc/m² day ส่วนใบมะกรูดอินทรีย์ที่บรรจุในถุงพอลิโพรพิลีนที่ดัดแปลงสภาพบรรยากาศโดยควบคุมให้มีปริมาณออกซิเจนเริ่มต้นที่ 8 เปอร์เซ็นต์ มีอายุการเก็บรักษานานที่สุดเท่ากับ 15.6 วัน