

ชื่อเรื่อง	การลดการสูญเสียเนื้อสัมผัสของผลสตรอเบอรี่แช่เยือกแข็ง แคลเซียมและน้ำตาลซูโครส	โดยใช้สารละลายเกลือ
ผู้แต่ง	ปัฐมาภรณ์ กองเจริญนิธิยา รัตนาปนนท์และสุจินดา ศรีวัฒนะ	
ที่มา	วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร42 (3พิเศษ):339-342. 2555.	
คำสำคัญ	สตรอเบอรี่เกลือแคลเซียมความแน่นเนื้อ	

บทคัดย่อ

เกลือแคลเซียม 4 ชนิด (แคลเซียมคลอไรด์ แคลเซียมโพรพิโอเนต แคลเซียมกลูโคเนต และแคลเซียมแล็กเตต) ที่ความเข้มข้น 6 ระดับ [0.5-3% (w/v)] นำมาใช้ทดสอบการรักษาความแน่นเนื้อของผลสตรอเบอรี่สายพันธุ์ 329 ผลการทดลองพบว่าเกลือแคลเซียมคลอไรด์ 1% แคลเซียมโพรพิโอเนต 1% แคลเซียมกลูโคเนต 1.5% และแคลเซียมแล็กเตต 1% ช่วยรักษาความแน่นเนื้อได้ดีที่สุดภายหลังการจุ่มผลสตรอเบอรี่ในสารละลายเกลือแคลเซียมที่ให้ผลดีแต่ละชนิดแล้วนำผลสตรอเบอรี่ไปแช่เยือกแข็งแบบเร็ว บรรจุลงถุงพอลิเอทิลีนความหนาแน่นต่ำปิดผนึก และเก็บรักษาที่อุณหภูมิ -18 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 12 สัปดาห์ สุ่มตัวอย่างออกมาทุก 3 สัปดาห์ หลอมละลายโดยการแช่ในสารละลายน้ำตาลซูโครสความเข้มข้น 60%(w/v) ที่มีเกลือแคลเซียมคลอไรด์ความเข้มข้น 0, 0.5 หรือ 1.0% (w/v) ที่อุณหภูมิ 25 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 16 ชั่วโมง เปรียบเทียบกับผลสตรอเบอรี่ที่ไม่ได้แช่ในสารละลายใดๆวัดความแน่นเนื้อของผลสตรอเบอรี่ที่หลอมละลายแล้ว พบว่าการจุ่มในสารละลายเกลือแคลเซียมแล็กเตต 1% (w/v) แล้วหลอมละลายในสารละลายน้ำตาลซูโครสความเข้มข้น 60%(w/v) ที่มีเกลือแคลเซียมคลอไรด์ 1% (w/v) สามารถรักษาความแน่นเนื้อได้ดีที่สุด