

ชื่อเรื่อง ผลของกรดอินทรีย์ต่อคุณภาพของแมงกะพรุนคองในระหว่างการเก็บรักษา
ผู้แต่ง สุพรรณพันธ์ โลหะลักษณะและชุติษฐ สุจริต
ที่มา วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร 43 (3พิเศษ):380-383. 2555.
คำสำคัญ กรดอินทรีย์ คุณภาพ แมงกะพรุน

บทคัดย่อ

การศึกษาการเปลี่ยนแปลงคุณภาพของแมงกะพรุนคอง โดยการทดลองนี้ใช้วัตถุดิบเป็นแมงกะพรุนแห้ง โดยการแยกเอาเฉพาะส่วนร่ม แมงกะพรุนส่วนร่มหั่นเป็นชิ้นขนาด 1.5x3 เซนติเมตร คองแมงกะพรุนในขวดแก้วขนาด บรรจุขวดละ 2 ลิตร โดยใช้อัตราส่วนแมงกะพรุนต่อสารละลายกรดเท่ากับ 1:2 ในสารละลายกรดแอสติก กรดซิตริกและกรดแลกติกในระดับความเข้มข้นร้อยละ 0.3, 0.03 และ 0.03 ตามลำดับ โดยใช้สารละลายเกลือร้อยละ 5 เป็นตัวอย่างควบคุม และเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 4 ± 1 องศาเซลเซียส พบว่าปริมาณจุลินทรีย์ทั้งหมด และปริมาณเชื้อยีสต์และราในแมงกะพรุนคองด้วยกรดทั้ง 3 ชนิด ในปริมาณที่น้อยกว่าแมงกะพรุนที่คองด้วยสารละลายเกลือเพียงอย่างเดียว การเปลี่ยนแปลงค่าพีเอช พบว่าไม่มีความแตกต่างระหว่างการใช้กรดทั้ง 3 ชนิด ($p>0.05$) ในขณะที่คะแนนการประเมินทางประสาทสัมผัสมีแนวโน้มลดลงเมื่อระยะเวลาเพิ่มขึ้น และพบว่าหลังจากการเก็บรักษาเป็นเวลา 30 วัน แมงกะพรุนที่คองในสารละลายกรดทั้ง 3 ชนิด ไม่เป็นที่ยอมรับของผู้บริโภค จากการศึกษาครั้งนี้พบว่าการใช้กรดทั้ง 3 ชนิด มีผลต่อการเปลี่ยนแปลงคุณภาพของแมงกะพรุนคองที่ไม่แตกต่างกัน โดยอายุการเก็บรักษาของแมงกะพรุนคอง เท่ากับ 30 วัน