

ชื่อเรื่อง ผลของกรดอินทรีย์และอุณหภูมิการเก็บรักษาต่อการเกิดสีน้ำตาลในเมล็ดขนุนลอกเปลือก
ผู้แต่ง จิตติมณฑน์ วงศ์ษาและ อธิธิพงษ์วิบูลย์เลิศ
ที่มา วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร 43 (3พิเศษ):536-539. 2555.
คำสำคัญ การเกิดสีน้ำตาลกรดอินทรีย์เมล็ดขนุนลอกเปลือก

บทคัดย่อ

เมล็ดขนุนสดที่ผ่านการลอกเปลือกและเชื่อมั้เมล็ดออก ถูกนำมาเป็นวัตถุดิบหลักในการผลิตแป้งเมล็ดขนุน ปัญหาที่พบในระหว่างการเก็บรักษาเมล็ดขนุนลอกเปลือก คือ จะเกิดปฏิกิริยาสีน้ำตาล ทำให้คุณภาพของวัตถุดิบในการทำแป้งลดลง ดังนั้นงานวิจัยนี้จึงมีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาผลของการใช้กรดอินทรีย์ต่อการเกิดสีน้ำตาลของเมล็ดขนุนลอกเปลือก โดยวิธีการจุ่มในกรดอินทรีย์ 2 ชนิด คือ กรดออกซาลิกและกรดทาร์ทริก ที่ระดับความเข้มข้น 0 (ชุดควบคุม), 0.5, 1 และ 1.5 เปอร์เซ็นต์ และเก็บรักษา 2 อุณหภูมิ คือ เก็บรักษาที่อุณหภูมิห้อง 28 องศาเซลเซียส และ 4 องศาเซลเซียส โดยเก็บรักษาในถุงโพลีเอทิลีนชนิดความหนาแน่นต่ำ จากนั้นนำเมล็ดขนุนลอกเปลือกมาวัดค่าสี พบว่า การจุ่มเมล็ดขนุนลอกเปลือกในกรดออกซาลิกความเข้มข้น 1.5 เปอร์เซ็นต์ นาน 10 นาที และเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 4 องศาเซลเซียส สามารถชะลอการเกิดสีน้ำตาลบริเวณผิวของเมล็ดขนุนลอกเปลือกได้ดีที่สุด และสามารถยืดอายุการเก็บรักษาเมล็ดขนุนลอกเปลือกได้นานที่สุด 6 วันในขณะที่ชุดควบคุมสามารถเก็บรักษาได้เพียง 1 วัน