

<b>ชื่อเรื่อง</b>	ผลของการฉายรังสีอัลตราไวโอเล็ต ซี ต่อการเปลี่ยนแปลงทางด้านชีวเคมี ภายภาพ และลักษณะทางประสาทสัมผัสของถั่วลิสงป่น
<b>ผู้แต่ง</b>	พริมา พิริยางกูรกนภวรรณ ชะเอมเทศ และ จุฑาทิพย์ โพธิ์อุบล
<b>ที่มา</b>	วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร 43 (3พิเศษ):544-57. 2555.
<b>คำสำคัญ</b>	รังสีอัลตราไวโอเล็ตถั่วลิสงป่นชีวเคมี

#### บทคัดย่อ

งานวิจัยนี้ศึกษาผลของการฉายรังสีอัลตราไวโอเล็ตซี (UV-C) ต่อการเปลี่ยนแปลงทางด้านชีวเคมี ภายภาพ และลักษณะทางด้านประสาทสัมผัสของถั่วลิสงป่น โดยนำถั่วลิสงป่นไปฉายรังสี UV-C ที่ความยาวคลื่น 253.7 นาโนเมตร เป็นเวลานาน 5 10 และ 15 นาที ที่ปริมาณรังสีเท่ากับ 0.310.71 และ 1.17 กิโลจูลต่อตารางเมตร ตามลำดับ โดยมีถั่วลิสงป่นที่ไม่ผ่านการฉายรังสี UV-C เป็นชุดควบคุม จากนั้นเก็บรักษาถั่วลิสงป่นในถุงพลาสติกโพลีโพรพิลีน ที่อุณหภูมิ 30 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 01 2 และ 3 สัปดาห์ แล้วตรวจวิเคราะห์การเปลี่ยนแปลงทางด้านชีวเคมี ภายภาพ และลักษณะทางด้านประสาทสัมผัสของถั่วลิสงป่น จากการศึกษาพบว่าเมื่อเพิ่มระยะเวลาการฉายรังสี UV-C ไม่มีผลต่อการเปลี่ยนแปลงอุณหภูมิในถั่วลิสงป่นหลังเก็บรักษาเป็นเวลา 3 สัปดาห์ ปริมาณโปรตีนสูงขึ้น 54-115 เปอร์เซ็นต์ ความชื้นสูงขึ้น 7-29 เปอร์เซ็นต์ และช่วยชะลอการสูญเสียปริมาณไขมัน แต่การฉายรังสี UV-C มีผลทำให้ปริมาณคาร์โบไฮเดรตลดลง 40-66 เปอร์เซ็นต์ โดยพบว่าผู้บริโภคให้การยอมรับถั่วลิสงป่นที่ผ่านการฉายรังสี UV-C ในด้านสี กลิ่น รสชาติ เนื้อสัมผัส และความชอบโดยรวมของผู้บริโภคไม่แตกต่างจากถั่วลิสงป่นที่ไม่ผ่านการฉายรังสี UV-C