

ชื่อเรื่อง	การเปลี่ยนแปลงคุณภาพและปริมาณอินนูลินในหัวแก่นตะวันตัดแต่งพร้อมบริโภคระหว่างการเก็บรักษา
ผู้แต่ง	มยุรฉัตร เพ็ญใจ ไร่สังคมเตชะวงศ์เสถียรและ สนั่นจอกลอย
ที่มา	วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร 43 (3พิเศษ):608-611. 2555.
คำสำคัญ	แก่นตะวันตัดแต่ง แก่นตะวัน อินนูลิน

### บทคัดย่อ

ทำการศึกษาการเปลี่ยนแปลงคุณภาพและปริมาณอินนูลินของหัวแก่นตะวัน (*Helianthus tuberosus* L.) พันธุ์ HEL65 ที่มีการตัดแต่งโดยการปอกเปลือก และปอกเปลือกแล้วหั่นเป็นชิ้น ชุคควบคุมเป็นหัวที่ไม่ปอกเปลือก คัดเลือกหัวที่มีขนาดใกล้เคียงกันมาใช้ทำการทดลอง ทำการตัดแต่งหัวและบรรจุในถาดโฟมแล้วหุ้มด้วยฟิล์มพลาสติกพอลิไวนิลคลอไรด์ (PVC) ความหนา 10 ไมครอน เก็บรักษาที่อุณหภูมิ  $5\pm 1$  องศาเซลเซียส เป็นเวลา 10 สัปดาห์ จากผลการทดลองพบว่าในทุกชุดการทดลองเปอร์เซ็นต์ความชื้นของหัวลดลงตลอดระยะเวลาการเก็บรักษา โดยหัวแก่นตะวันชุคควบคุมมีเปอร์เซ็นต์ความชื้นเฉลี่ยต่ำที่สุด ปริมาณใยอาหารและของแข็งที่ละลายน้ำได้มีความแตกต่างกันในระหว่างกรรมวิธีอย่างมีนัยสำคัญยิ่ง ( $p < 0.01$ ) ในจำนวนนี้ชุคควบคุมมีค่าเฉลี่ยสูงที่สุด ส่วนปริมาณอินนูลินไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติกับชุคควบคุม แต่แสดงให้เห็นการลดลงตลอดระยะเวลาของการเก็บรักษา