

ชื่อเรื่อง	ปริมาณวิตามินซี เบตา-แคโรทีน ความสามารถในการต้านอนุมูลอิสระ และความปลอดภัยทางจุลินทรีย์ของผักอินทรีย์ ผักปลอดภัยจากสารเคมี และผักทั่วไปในจังหวัดนครปฐม
ผู้แต่ง	อุมพร อาลัย และ ชลิดา ตระกูลสุนทร
ที่มา	วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร 43 (3พิเศษ):629-632. 2555.
คำสำคัญ	สารต้านอนุมูลอิสระ จุลินทรีย์ ผัก

บทคัดย่อ

ปัจจุบันการทำเกษตรสมัยใหม่มุ่งเพิ่มผลผลิตทางการเกษตรด้วยการใช้สารเคมี และปัจจัยภายนอก ระบบการเกษตร ส่งผลต่อคุณภาพผลผลิต และสิ่งแวดล้อม ก่อให้เกิดปัญหาสาธารณสุข โดยเฉพาะอุบัติการณ์ของโรคมะเร็ง และอาหารเป็นพิษ ทำให้ผู้บริโภคสนใจบริโภคผักอินทรีย์เพื่อสุขภาพมากขึ้น อย่างไรก็ตามปัญหาที่สำคัญของผู้บริโภค คือ ขาดความรู้ด้านคุณภาพทางโภชนาการและความปลอดภัยทางจุลินทรีย์ของผักอินทรีย์กับผักอื่นๆ ดังนั้นงานวิจัยนี้จึงมีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาปริมาณสารต้านอนุมูลอิสระและความปลอดภัยทางจุลินทรีย์ของผักอินทรีย์ ผักปลอดภัยจากสารเคมี และผักทั่วไปที่จำหน่ายในเขตอำเภอเมือง จังหวัดนครปฐม ทดลองโดยสุ่มตัวอย่างผักในเขตอำเภอเมือง จังหวัดนครปฐมระหว่างเดือน ต.ค. 2553 ถึง ก.ย. 2554 ตรวจสอบปริมาณวิตามินซี เบตา-แคโรทีน ความสามารถในการต้านอนุมูลอิสระ (DPPH) และความปลอดภัยทางจุลินทรีย์ของผักส่วนที่รับประทานได้ (ผักทอง ผักบุ้งจีน และคะน้า ทดลอง 3 ซ้ำ ถั่วฝักยาว ทดลอง 4 ซ้ำ กะหล่ำปลีและมะเขือเทศ ทดลอง 2 ซ้ำ) ผลการวิจัยพบว่าผักอินทรีย์ทั้ง 6 ชนิด มีปริมาณวิตามินซีมากกว่าผักปลอดภัยจากสารเคมีและผักทั่วไป ในขณะที่ผักอินทรีย์ 4 ใน 6 ชนิด (ผักทอง ผักบุ้ง กะหล่ำปลี และมะเขือเทศ) มีค่า DPPH มากกว่าผักชนิดอื่น ปริมาณเบตา-แคโรทีนของผักปลอดภัยจากสารเคมีมีแนวโน้มมากกว่าผักอินทรีย์และผักทั่วไป ส่วนใหญ่ผักอินทรีย์และผักปลอดภัยจากสารเคมีมีปริมาณเชื้อจุลินทรีย์ทั้งหมด ยีสต์ และราน้อยกว่าผักทั่วไป ไม่พบการปนเปื้อนของ *Salmonella* sp. แต่พบการปนเปื้อนของ *F. coliform* และ *E. coli* ในผักที่ถูกสุ่มตรวจ โดยพบการปนเปื้อน *E. coli* ในผักใช้สารเคมีทั้ง 6 ชนิด