ชื่อเรื่อง ผลของสภาวะปราศจากออกซิเจนต่อการเปลี่ยนแปลงคุณภาพของสับปะรดภูแล

ผู้แต่ง ชัยรัตน์ เตชวุฒิพร, พนิดา บุญฤทธิ์ธงไชย และ นัฐพร ใจแก้ว

ที่มา วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร 44 (3พิเศษ): 221-224. 2556.

คำสำคัญ สับปะรด; ภูแล; การเก็บรักษา; สภาวะปราศจากออกซิเจน

บทคัดย่อ

ผลของสภาวะปราศจากออกซิเจน (anoxia condition) ที่ระยะเวลาแตกต่างกัน ได้แก่ 0 (ชุดควบคุม) 8 และ 16 ชั่วโมง ที่อุณหภูมิ 13 องศาเซลเซียส ต่อการเปลี่ยนแปลงคุณภาพของสับปะรดภูแลในระหว่างการเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 13 องศาเซลเซียส พบว่า การสูญเสียน้ำหนักของสับปะรดเพิ่มขึ้นอย่างต่อเนื่องในทุกชุดการทดลอง โดยเฉพาะชุดการทำ Anoxia 8 ชั่วโมง ที่เพิ่มขึ้นมากกว่าชุดการทดลองอื่นอย่างชัดเจน อย่างไรก็ตามสภาวะ anoxia (8 และ 16 ชั่วโมง) สามารถชะลอการเปลี่ยนแปลงสี (เปลือกและเนื้อ) การเพิ่มขึ้นของปริมาณน้ำตาล ซึ่งเป็นดัชนีบ่งชี้การสุกของสับปะรด และยับยั้งกิจกรรมของเอนไซม์ Polyphenol oxidase (PPO) ในระหว่างการเก็บรักษาได้ ซึ่งมีความแตกต่างทางสถิติอย่างมีนัยสำคัญ โดยการรมด้วยไนโตรเจนนาน 16 ชั่วโมงมีผลต่อการควบคุมคุณภาพของสับปะรดในระหว่างการเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 13 องศาเซลเซียส ดีที่สุด