

ชื่อเรื่อง ผลของอุณหภูมิการเก็บรักษาต่อคุณภาพของลองกองพร้อมบริโภค
ผู้แต่ง อินทิรา ลิจันทรพร
ที่มา วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร 44 (3พิเศษ): 237-240, 2556.
คำสำคัญ ลองกองพร้อมบริโภค; อุณหภูมิ

บทคัดย่อ

การศึกษาผลของอุณหภูมิที่ใช้การเก็บรักษาต่อคุณภาพของลองกองพร้อมบริโภค โดยการนำผลลองกองที่ระยะสุกร้อยละ 65-75 นำมาปอกเปลือก และทำความสะอาดด้วยสารละลายโซเดียมไฮโปคลอไรด์ความเข้มข้น 200 มิลลิกรัมต่อลิตร ผลิตภัณฑ์แต่ละชุด (300 กรัม) บรรจุในถาดโฟมและเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 4, 13 และ 25 องศาเซลเซียส พบว่าการเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 4 องศาเซลเซียส สามารถชะลอการเปลี่ยนแปลงค่า L* การเกิดสีน้ำตาล อัตราการหายใจ การผลิตเอทิลีน การสูญเสียน้ำหนัก รวมทั้งมีปริมาณกรดที่ไทเทรตได้และปริมาณของแข็งที่ละลายน้ำได้มากกว่าการเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 13 และ 25 องศาเซลเซียส นอกจากนี้ยังมีคะแนนยอมรับจากผู้บริโภคสูงกว่าร้อยละ 50 และมีอายุการเก็บรักษานาน 8 วัน ในขณะที่การเก็บรักษาลองกองพร้อมบริโภคที่อุณหภูมิ 25 องศาเซลเซียส มีการเสื่อมสภาพอย่างรวดเร็วโดยมีอายุการวางจำหน่ายเพียง 2 วัน