

ชื่อเรื่อง	ผลการยับยั้งจุลินทรีย์ของกรดอะซิติกและสารสกัดข่าต่อ <i>Staphylococcus aureus</i> ที่ปนเปื้อนผักชี
ผู้แต่ง	บุษกร ทองใบ
ที่มา	วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร 44 (3พิเศษ): 307-310, 2556.
คำสำคัญ	กรดอะซิติก; สารสกัดข่า; ผักชี

บทคัดย่อ

วัตถุประสงค์ของงานวิจัยนี้เพื่อศึกษาประสิทธิภาพของกรดอะซิติกและสารสกัดข่าต่อการยับยั้งจุลินทรีย์ *Staphylococcus aureus* ที่สร้างสภาพให้ปนเปื้อนผักชี โดยนำผักชีที่มี *S. aureus* ปนเปื้อนมาล้างด้วยกรดอะซิติก (1%v/v) สารสกัดข่า (10mg/ml) และกรดอะซิติก (1%v/v) ร่วมกับสารสกัดข่า (10 mg/ml) โดยมีผักชีที่สร้างสภาพปนเปื้อนเชื้อจุลินทรีย์แล้วนำมาล้างด้วยน้ำกลั่นปลอดเชื้อเป็นชุดควบคุม พบว่ากรดอะซิติก สารสกัดข่า และกรดอะซิติกร่วมกับสารสกัดข่าสามารถลดปริมาณ *S. aureus* ได้ 1.26, 2.33 และ 3.17 log CFU/g ตามลำดับ ($p < 0.05$) จากผลการทดลองนี้พบว่ากรดอะซิติก (1% v/v) ร่วมกับสารสกัดข่า (10 mg/ml) เป็นสารที่เหมาะสมต่อการควบคุม *S. aureus* ที่ปนเปื้อนผักชี เมื่อศึกษาระยะเวลาแช่ผักชีที่เหมาะสม โดยแปรระยะเวลาแช่ 5, 10, 20 และ 30 นาที พบว่าสามารถลดปริมาณ *S. aureus* ที่ปนเปื้อนผักชีได้ 1.04, 1.32, 1.78 และ 2.27 log CFU/g ตามลำดับ ($p < 0.05$) ดังนั้นระยะเวลาการแช่ผักชีด้วยกรดอะซิติกร่วมกับสารสกัดข่าที่เหมาะสมคือ 30 นาที ซึ่งจากประสิทธิภาพในการยับยั้งจุลินทรีย์ของกรดอะซิติกร่วมกับสารสกัดข่าทำให้เห็นถึงศักยภาพของสารนี้ที่น่าสนใจนำมาใช้เป็นสารธรรมชาติที่มีฤทธิ์ในการฆ่าเชื้อจุลินทรีย์สำหรับล้างผักสดเพื่อเพิ่มความปลอดภัยอาหารแก่ผู้บริโภค