

ชื่อเรื่อง	ผลของน้ำไอโซนต่อการลดปริมาณเชื้อจุลินทรีย์ คุณภาพและการยืดอายุการเก็บรักษาของผักชี
ผู้แต่ง	ศุติดา ธีระวัฒน์ นาดตยา ชื่นเจริญ และ ปวีณา สุนทรากร
ที่มา	วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร 45 (3/1 พิเศษ): 57-60. 2557.
คำสำคัญ	ผักชี; น้ำไอโซน; การยืดอายุการเก็บรักษา

บทคัดย่อ

การศึกษาผลของน้ำไอโซนต่อการลดปริมาณจุลินทรีย์และคุณภาพระหว่างการเก็บรักษาของผักชี กระทำโดยนำผักชีมาล้างในน้ำไอโซนที่ความเข้มข้น 0.1 และ 0.5 mg/L เป็นเวลา 0, 1, 5, 10 และ 15 นาที ผลการทดลองพบว่าการล้างผักชีในน้ำไอโซนที่ความเข้มข้น 0.1 mg/L เป็นเวลา 5 นาที ไม่ส่งผลกระทบต่อคุณภาพและสามารถลดปริมาณจุลินทรีย์ปนเปื้อนในผักชีได้ดีที่สุด ดังนั้นสภาวะการล้างดังกล่าวจึงได้นำไปใช้ศึกษาในขั้นตอนการยืดอายุการเก็บรักษา โดยนำผักชีที่ผ่านสภาวะการล้างด้วยน้ำไอโซนความเข้มข้น 0.1 mg/L เป็นเวลา 5 นาทีแล้วบรรจุในถุง LDPE นำมาเก็บรักษาที่อุณหภูมิ $7\pm 1^{\circ}\text{C}$ เป็นเวลา 14 วัน พบว่าช่วงระยะเวลาการเก็บรักษา 3 วันแรก คุณภาพสี ปริมาณคลอโรฟิลล์ และการร่วงไหลของสารอเล็กโทโรไลต์มีการเปลี่ยนแปลงเพียงเล็กน้อย แต่เมื่อเก็บรักษาเป็นเวลา 7 วัน พบว่าคุณภาพสีของผักชีและปริมาณการร่วงไหลของสารอเล็กโทโรไลต์แตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ($p < 0.05$) เมื่อเปรียบเทียบกับชุดควบคุม โดยพบว่าผักชีที่ผ่านสภาวะการล้างดังกล่าวมีคุณภาพที่ดีกว่า นอกจากนี้ปริมาณจุลินทรีย์ในผักชีที่ผ่านสภาวะการล้างดังกล่าวมีน้อยกว่าในชุดควบคุม $1 \log \text{CFU/g}$ แต่สภาวะการล้างดังกล่าวไม่สามารถยับยั้งการเจริญของโคลิฟอร์มในระหว่างการเก็บรักษาผักชีที่ผ่านการล้างด้วยสภาวะดังกล่าวยังได้คะแนนความยอมรับสูงกว่าผักชีที่ผ่านการล้างด้วยน้ำประปา (ชุดควบคุม)