

|                   |   |
|-------------------|---|
| <b>ชื่อเรื่อง</b> | คุณภาพและลักษณะทางด้านประสาทสัมผัสของบร็อกโคลี่ตัดแต่งที่จุ่มในสารละลายกรดฟูมาริก |
| <b>ผู้แต่ง</b>    | จุฑาทิพย์ โพธิ์อุบล ลลิตา นิยมสุข และ พริมา พิริยางกูร                            |
| <b>ที่มา</b>      | วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร 45 (3/1 พิเศษ): 161-164. 2557.                             |
| <b>คำสำคัญ</b>    | กรดฟูมาริก; บร็อกโคลี่ตัดแต่ง; คุณภาพ; ลักษณะทางด้านประสาทสัมผัส                  |

### บทคัดย่อ

งานวิจัยนี้ได้ศึกษาการเปลี่ยนแปลงคุณภาพและประเมินคุณภาพทางด้านประสาทสัมผัสของบร็อกโคลี่ตัดแต่ง ที่จุ่มในสารละลายกรดฟูมาริก ความเข้มข้นร้อยละ 0.5, 1 และ 2 เป็นเวลา 3 นาที เปรียบเทียบกับบร็อกโคลี่ตัดแต่งที่จุ่มในน้ำกลั่น (ชุดควบคุม) หลังจากนั้นบรรจุบร็อกโคลี่ตัดแต่งในถุงพลาสติกชนิดพอลิโพรพิลีน เก็บรักษาที่อุณหภูมิ 8 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 8 วัน ตรวจวิเคราะห์ปริมาณคลอโรฟิลล์ สารประกอบฟีนอล และลักษณะทางด้านประสาทสัมผัส ได้แก่ สี กลิ่น เนื้อสัมผัส และการยอมรับโดยรวม ผลการทดลองพบว่าบร็อกโคลี่ตัดแต่งในทุกวิธีการทดลองมีปริมาณคลอโรฟิลล์ลดลงตามระยะเวลาในการเก็บรักษา การจุ่มบร็อกโคลี่ตัดแต่งในสารละลายกรดฟูมาริกช่วยชะลอการสูญเสียคลอโรฟิลล์เมื่อเปรียบเทียบกับที่จุ่มในน้ำกลั่น สารประกอบฟีนอลมีปริมาณเพิ่มขึ้นตามระยะเวลาในการเก็บรักษาโดยไม่ขึ้นกับการจุ่มในสารละลายกรดฟูมาริก ปริมาณคลอโรฟิลล์และสารประกอบฟีนอลในวันสุดท้ายของการเก็บรักษาอยู่ในช่วง 10.0-10.5 มิลลิกรัมต่อกรัม และ 0.7-0.9 มิลลิกรัมต่อกรัม ตามลำดับ ผู้บริโภคให้การยอมรับบร็อกโคลี่ตัดแต่งที่ผ่านการจุ่มในสารละลายกรดฟูมาริกในด้านสี กลิ่น และเนื้อสัมผัส ไม่แตกต่างจากบร็อกโคลี่ตัดแต่งที่จุ่มในน้ำกลั่น โดยมีคะแนนความชอบมากกว่า 5 คะแนน และมีอายุการเก็บรักษาได้ 6 วัน