

ผลของการเตรียมเบื้องต้นต่อคุณภาพหน่อไม้สดตัดแต่งระหว่างการเก็บรักษา

รัชณี เจริญ

วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร 46 (3/1 พิเศษ): 392-395. 2558.

บทคัดย่อ

การตัดแต่งหน่อไม้สดบรรจุพร้อมจำหน่ายเป็นหนทางหนึ่งที่ทำให้ผลิตภัณฑ์มีความหลากหลายและช่วยให้ผู้บริโภคมีทางเลือกมากขึ้น อีกทั้งยังช่วยแก้ปัญหาการคั่วคั่วเมื่อผลิตผลล้นตลาดได้ จึงได้ศึกษาการเปลี่ยนแปลงคุณภาพระหว่างการเก็บรักษาหน่อไม้ไฟตงสดที่มีรูปแบบการตัดแต่งที่แตกต่างกัน (แบบแผ่นบาง แบบลูกเต๋า และแบบเส้น) ภายใต้ปัจจัยที่ได้ศึกษา 2 ปัจจัย คือ ชนิดของสารกันเสีย (กรดซิตริก และโซเดียมเบนโซเอต) อุณหภูมิในการเก็บรักษา (-10°C 4°C และ 25°C) ผลการทดลองพบว่าหน่อไม้ที่ใช้กรดซิตริกให้คุณภาพในด้านสี (ค่าความสว่าง และค่าความเป็นสีเหลือง) ค่าจุลินทรีย์ (TPC และ Coliform bacteria) ต่ำกว่าชุดควบคุม (หน่อไม้ที่ไม่ได้แช่ในสารกันเสีย) หน่อไม้ที่ใช้โซเดียมเบนโซเอตมีค่าร้อยละการสูญเสียน้ำหนักต่ำกว่าหน่อไม้ชุดที่แช่กรดซิตริกและชุดควบคุม สำหรับผลของอุณหภูมิพบว่าการใช้อุณหภูมิแช่เย็น 4°C สูญเสียน้ำหนักต่ำที่สุด ซึ่งมีผลให้หน่อไม้คงสภาพสดได้ดีกว่าหน่อไม้ที่เก็บรักษาที่ -10°C แต่ในด้านของความปลอดภัยทางจุลินทรีย์พบว่าที่อุณหภูมิต่ำสามารถลดการเจริญของจุลินทรีย์ได้ดี (ปริมาณ TPC และ Coliform bacteria ต่ำ) และหน่อไม้สดที่เก็บรักษาที่อุณหภูมิ 4°C มีอายุการเก็บรักษามากกว่า 14 วัน โดยที่คุณภาพด้านการสูญเสียน้ำหนัก ค่าสี ลักษณะปรากฏอยู่ในเกณฑ์ดีอีกทั้งยังมีความปลอดภัยต่อผู้บริโภคและเกิดการเน่าเสียในวันที่ 21 สำหรับหน่อไม้ที่เก็บรักษาที่ -10°C มีอายุการเก็บรักษาได้นานถึง 28 วัน โดยมีจุลินทรีย์รวมและโคลิฟอร์มไม่เกินเกณฑ์ที่มาตรฐานกำหนด สำหรับตัวอย่างที่เก็บรักษาไว้ที่ 25°C มีความปลอดภัยในการบริโภคในช่วง 7 วันแรกเท่านั้น หากเก็บรักษานานกว่านี้หน่อไม้สดเกิดการเน่าเสีย