

ผลของวัสดุเพาะที่มีการผสมแบคทีเรีย *Bacillus subtilis* BC05 ที่มีต่อ คุณลักษณะปรากฏและอายุการเก็บรักษาเห็ดฟางในระดับการค้า

จิตติมา จิรโพธิธรรม อภิตา บุญศิริ ยุพิน อ่อนศิริ พิษณุ บุญศิริ และ เยาวภา อร่ามศิริรุจิเวทย์

วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร 49(4) (พิเศษ): 151-154. 2561.

บทคัดย่อ

จากการเก็บรักษาเห็ดฟาง 200-220 กรัม ที่เก็บเกี่ยวจากวัสดุเพาะที่ผสมแบคทีเรีย (*Bacillus subtilis* BC05) และไม่มีการผสม (control) ในฟาร์มเกษตรกรในจังหวัดพระนครศรีอยุธยา บรรจุถาดโฟมหุ้มด้วยฟิล์มพลาสติกโพลีไวนิลคลอไรด์ (PVC) เจาะรู 16 รู เซมิชนิดยา (เบอร์ 24) เก็บรักษาที่อุณหภูมิ 15 องศาเซลเซียส ความชื้นสัมพัทธ์ 85-90 เปอร์เซ็นต์ พบว่าคุณภาพของเห็ดฟางที่เก็บเกี่ยวจากวัสดุเพาะสองชนิดที่ผสมและไม่ผสมแบคทีเรีย ที่ผลิตโดยภาควิชาจุลชีววิทยา คณะวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ มีคุณภาพไม่แตกต่างกัน โดยที่ลักษณะคุณภาพปรากฏในด้านคุณลักษณะปรากฏ กลิ่น เนื้อสัมผัส และสีในระดับ 8-9 คะแนน ซึ่งอยู่ในระดับคุณภาพดีมาก และไม่พบการเจริญเติบโตของเส้นใย โดยสามารถยืดอายุการเก็บรักษาได้นาน 6 วัน