

# ผลของกรดเพอร์ออกซีแอซิดต่อการควบคุมจุลินทรีย์และคุณภาพของใบตอง สดตัดแต่งพร้อมใช้ระหว่างการเก็บรักษา

วรั้มพร กุลเจริญทรัพย์ กานดา หวังชัย และ อุษาวดี ชนสูตร

วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร 48 (3) (พิเศษ): 145-148. (2560)

## บทคัดย่อ

การศึกษาผลของสารละลายกรดเพอร์ออกซีแอซิด (peroxyacetic acid; PA) ต่อการเจริญของจุลินทรีย์และคุณภาพของใบตองตานีสดตัดแต่งพร้อมใช้ในระหว่างการเก็บรักษา โดยนำแผ่นใบตองตานีสดตัดแต่งมาล้างฆ่าเชื้อด้วยสารละลาย PA ความเข้มข้น 80 ppm เป็นระยะเวลา 30 นาที และใช้ชุดที่ล้างด้วยน้ำกลั่นเป็นชุดควบคุมนำไปเก็บรักษาที่อุณหภูมิ  $5\pm 2$  และ  $27\pm 2$  องศาเซลเซียส พบว่า การล้างด้วยสารละลาย PA สามารถชะลอการเจริญของจุลินทรีย์ในระหว่างการเก็บรักษา โดยไม่ส่งผลต่อคุณภาพของแผ่นใบตองสดตัดแต่งพร้อมใช้ เช่น เปอร์เซ็นต์การสูญเสียน้ำหนักสด การเกิดโรค การเปลี่ยนแปลงสี และปริมาณคลอโรฟิลล์ในระหว่างการเก็บรักษา แต่พบลักษณะผิดปกติ คือ ใบตองสดตัดแต่งที่เก็บรักษาที่อุณหภูมิ  $5\pm 2$  องศาเซลเซียส มีขอบใบบริเวณรอยตัดแห้งและสีซีดจางลงจนเป็นสีขาว ส่วนใบตองสดตัดแต่งที่เก็บรักษาที่อุณหภูมิ  $27\pm 2$  องศาเซลเซียส แผ่นใบตองเปลี่ยนสีจากสีเขียวไปเป็นสีเหลืองทั่วทั้งแผ่นอย่างรวดเร็วและเกิดจุดสีดำบนแผ่นใบ ใบตองสดตัดแต่งมีอายุการเก็บรักษาที่อุณหภูมิ  $5\pm 2$  องศาเซลเซียสได้ 12 วัน และมีอายุการเก็บรักษาที่อุณหภูมิ  $27\pm 2$  องศาเซลเซียสได้ 3 วัน