

ผลของการใช้กรดซิตริกต่อการเปลี่ยนแปลงคุณภาพของแก่นตะวันตัดแต่ง ระหว่างการเก็บรักษา

เมวิกา ไชยฤทธิ์ และ สักคม เตชะวงศ์เสถียร

วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร 48 (3) (พิเศษ): 249-252. (2560)

บทคัดย่อ

การใช้กรดซิตริกความเข้มข้น 0, 0.5, 1 และ 2% ต่อการเปลี่ยนแปลงคุณภาพของแก่นตะวันตัดแต่งระหว่างการเก็บรักษา 3 สายพันธุ์ ได้แก่ แก่นตะวัน 2 แก่นตะวัน 3 และแก่นตะวัน 50-4 โดยเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 8 ± 2 องศาเซลเซียส ความชื้นสัมพัทธ์ $80\pm 5\%$ เป็นระยะเวลา 70 วัน พบว่าการใช้กรดซิตริกไม่มีผลต่อปริมาณของแข็งที่ละลายได้ในน้ำ ค่าความสว่าง (L^*) และค่าสีน้ำเงิน-เหลือง (b^*) แต่มีผลต่อเปอร์เซ็นต์การสูญเสียน้ำหนักและค่าสีเขียว-แดง (a^*) โดยการใช้กรดซิตริกที่ความเข้มข้นสูงจะทำให้แก่นตะวันตัดแต่งมีแนวโน้มไปทางสีแดงเพิ่มขึ้น