

# ผลของการจุ่มสารละลายโซเดียมไฮโปคลอไรต์ต่อการเปลี่ยนแปลงปริมาณ จุลินทรีย์ในมะละกอสุกตัดแต่งพร้อมบริโภคน้ำตาล

ชลิตา ฉิมวารี พนิดา บุญฤทธิ์ธงชัย และ จุฑาทิพย์ โพธิ์อุบล

วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร 48 (3) (พิเศษ): 253-256. (2560)

## บทคัดย่อ

ศึกษาผลของการจุ่มสารละลายโซเดียมไฮโปคลอไรต์ ต่อการเปลี่ยนแปลงปริมาณจุลินทรีย์ในมะละกอสุกตัดแต่งพร้อมบริโภคน้ำตาล โดยนำมะละกอพันธุ์เรตมาราดอลระยะสุกพร้อมบริโภคน้ำตาลมาล้างทำความสะอาดด้วยสารละลายโซเดียมไฮโปคลอไรต์ความเข้มข้น 200 ppm จากนั้นปอกเปลือกและตัดให้เป็นชิ้นขนาด 2 ลูกบาศก์เซนติเมตร แล้วนำไปจุ่มในสารละลายโซเดียมไฮโปคลอไรต์ที่ความเข้มข้น 50, 75 และ 100 ppm เป็นเวลานาน 1 นาที เปรียบเทียบกับชิ้นมะละกอสุกที่ไม่จุ่มในน้ำกลั่น (ชุดควบคุม) ทิ้งไว้ให้สะเด็ดน้ำ แล้วบรรจุชิ้นมะละกอลงในภาชนะหุ้มด้วยฟิล์มพลาสติกโพลีไวนิลคลอไรด์ที่มีความหนา 10 ไมโครเมตร นำไปเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 7 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 6 วัน ตรวจวัดปริมาณจุลินทรีย์ทั้งหมด โคลิฟอร์ม อี โคไล แล็คติกแอซิดแบคทีเรีย ยีสต์และราในมะละกอสุกตัดแต่งพร้อมบริโภคน้ำตาลทุกๆ 2 วัน ผลการทดลองพบว่าการจุ่มชิ้นมะละกอสุกตัดแต่งพร้อมบริโภคน้ำตาลในสารละลายโซเดียมไฮโปคลอไรต์ทุกระดับความเข้มข้นสามารถลดจำนวนจุลินทรีย์ทั้งหมด โคลิฟอร์ม อี โคไล แล็คติกแอซิดแบคทีเรีย ยีสต์และราได้ โดยพบว่าการจุ่มชิ้นมะละกอลงในสารละลายโซเดียมไฮโปคลอไรต์ที่ความเข้มข้น 100 ppm สามารถลดปริมาณจุลินทรีย์ได้ดีที่สุด