

การเปลี่ยนแปลงคุณภาพตำลึงอินทรีย์ที่ไม่ผ่านและผ่านการล้างเก็บรักษาที่อุณหภูมิห้อง

จิตติมา จิรโพธิธรรม พิษณุ บุญศิริ และ อภิตา บุญศิริ

วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร 48 (3) (พิเศษ): 261-264. (2560)

บทคัดย่อ

การศึกษาการเปลี่ยนแปลงคุณภาพของตำลึงอินทรีย์ที่ผ่านการล้างและไม่ล้างน้ำที่บรรจุในถุงพลาสติกพอลิเอทิลีน ความหนาแน่นต่ำ (100 กรัม/ถุง) ร่วมกับ data logger สำหรับบันทึกอุณหภูมิและความชื้นสัมพัทธ์และเก็บรักษาที่อุณหภูมิห้อง ($28\pm 1^{\circ}\text{C}$, ความชื้นสัมพัทธ์ 75 ± 5 เปอร์เซ็นต์) เป็นเวลา 5 วัน พบว่า ตำลึงทั้งที่ไม่ผ่านและผ่านการล้างมีอายุการเก็บรักษานาน 3 วัน อย่างไรก็ตามพบว่าตำลึงที่ผ่านการล้างมีการสูญเสียน้ำหนักน้อยกว่าการรั่วไหลของประจุต่ำกว่า มีการสะสมก๊าซคาร์บอนไดออกไซด์ภายในถุงต่ำกว่า แต่มีการสะสมก๊าซออกซิเจนและก๊าซเอทิลีนภายในถุง ตลอดจนมีคะแนนลักษณะปรากฏ คะแนนความสด คะแนนสี คะแนนกลิ่น ปริมาณคลอโรฟิลล์เอและบี สูงกว่าตำลึงที่ไม่ผ่านการล้างนี้แสดงให้เห็นว่าตำลึงที่ผ่านการล้างมีแนวโน้มมีคุณภาพที่ดีกว่าตำลึงที่ไม่ผ่านการล้าง