

คุณภาพและอายุการเก็บรักษาเห็ดฟางที่เพาะจากวัสดุเพาะที่มีการผสม แบคทีเรีย *Bacillus subtilis* BC05 ในระดับห้องปฏิบัติการ

จิตติมา จิรโพธิธรรม อภิตา บุญศิริ ยุพิน อ่อนศิริ พิษณุ บุญศิริ และ เยาวภา อร่ามศิริรุจิเวทย์

วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร 48 (3) (พิเศษ): 269-272. (2560)

บทคัดย่อ

จากการเก็บรักษาเห็ดฟาง 200-220 กรัม ที่เก็บเกี่ยวจากวัสดุเพาะที่ไม่มีการผสม (Control) และผสมแบคทีเรีย (*Bacillus subtilis* BC05) บรรจุถาดโฟมแล้วห่อหุ้มด้วยฟิล์มพลาสติกโพลีไวนิลคลอไรด์เจาะรู 16 รูเข็ม เก็บรักษาที่อุณหภูมิ 15 องศาเซลเซียส ความชื้นสัมพัทธ์ 85-90 เปอร์เซ็นต์ พบว่าคุณภาพของเห็ดฟางที่เก็บเกี่ยวจากวัสดุเพาะที่ไม่มีการผสม (Control) และผสมแบคทีเรีย BC05 ที่ผลิตโดยภาควิชาจุลชีววิทยา คณะวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ในระดับห้องปฏิบัติการไม่แตกต่างกัน โดยที่ลักษณะคุณภาพปรากฏในด้านคุณลักษณะปรากฏ กลิ่น เนื้อสัมผัส และสีในระดับ 8-9 คะแนน ซึ่งอยู่ในระดับคุณภาพดีมาก และไม่พบการเจริญเติบโตของเส้นใย โดยสามารถยืดอายุการเก็บรักษาได้นาน 6 วัน ทั้งนี้เมื่อเก็บรักษาเป็นเวลานานขึ้นเห็ดฟางมีแนวโน้มมีคุณภาพปรากฏ ค่าความสว่าง (L^*) ความแน่นเนื้อ ปริมาณของแข็งที่ละลายน้ำได้ลดลงอย่างช้าๆ และพบการสูญเสียน้ำหนัก ค่าสีแดง ($+a^*$) ค่าสีเหลือง ($+b^*$) ค่าการร่วนไหลของประจุ และปริมาณฟีนอลิกมีแนวโน้มเพิ่มสูงขึ้นอย่างต่อเนื่อง