

# ผลของแคลเซียมคลอไรด์ต่อคุณภาพการเก็บรักษาสับประรดห้วยมุ่นตัดแต่ง

พนิดา เมฆทัฬห และ มยุรี กระจายกลาง

วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร 48 (3) (พิเศษ): 367-370. (2560)

## บทคัดย่อ

สับประรดตัดแต่งมักเกิดปัญหาการเสื่อมสภาพเมื่อมีอายุการเก็บที่นานขึ้น ปัญหาหลัก ๆ นอกจากการเกิดสีคล้ำที่ผิวคือ เนื้อเยื่อเน่า ซึ่งเป็นปัญหาสำคัญทางคุณภาพและส่งผลให้อายุการเก็บรักษาสั้น งานวิจัยนี้ จึงมีวัตถุประสงค์เพื่อชะลอการเสื่อมสภาพของสับประรดตัดแต่งพร้อมบริโภคนพันธุ์ห้วยมุ่นโดยใช้แคลเซียมคลอไรด์ โดยใช้สับประรดที่มีความบริบูรณ์ระดับ 2-3 (มีสีเหลืองไม่เกิน 1/2 ของผล) ถูกล้าง ปอกเปลือกหั่นชิ้น และแช่ในสารละลายแคลเซียมคลอไรด์ 0% (น้ำกลั่น, ชุดควบคุม) 1% หรือ 2% (โดยปริมาตร) นาน 2 นาที ตามลำดับ ผึ่งให้แห้งบรรจุในกล่องพลาสติกที่มีฝาปิด เก็บรักษาที่อุณหภูมิ  $4.75 \pm 0.03$  องศาเซลเซียส เป็นเวลา 10 วัน พบว่าสารละลายแคลเซียมคลอไรด์ 1% มีแนวโน้มช่วยชะลอการเสื่อมสภาพของสับประรดตัดแต่ง โดยสามารถลดการเกิดสีน้ำตาลกับชิ้นสับประรดเฉพาะ 4-10 วันสุดท้าย และเพิ่มความกรอบของเนื้อสับประรดเฉพาะวันที่ 6 รักษาความแน่นเนื้อได้สูงสุดถึงวันที่ 8 ของการเก็บรักษา แต่คะแนนการยอมรับโดยรวมไม่แตกต่างในทุกชุดการทดลอง ( $p > 0.05$ ) ดังนั้น การใช้สารละลายแคลเซียมคลอไรด์ทุกระดับความเข้มข้นไม่ส่งผลให้อายุการเก็บรักษาของสับประรดตัดแต่งนานขึ้น ( $p > 0.05$ ) อายุการเก็บรักษาเท่ากับ 6.5 6 และ 5.5 วัน ในสารละลายแคลเซียมคลอไรด์ที่ความเข้มข้น 1%, 2% และ ชุดควบคุม ตามลำดับ