

# ผลของชนิดริกและกรรมวิธีที่แตกต่างกันต่อคุณภาพการเก็บรักษาสับประรดห้วย มუნต์ดัดแต่ง

พนิดา เมฆทัฬ และ มยุรี กระจายกลาง

วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร 48 (3) (พิเศษ): 371-374. (2560)

## บทคัดย่อ

ภายหลังการตัดแต่งสับประรดเมื่อเวลาผ่านไปมักเกิดสีน้ำตาลที่ผิวซึ่งเป็นปัญหาสำคัญส่งผลต่อการยอมรับของผู้บริโภค งานวิจัยนี้จึงมีวัตถุประสงค์เพื่อลดการเกิดสีน้ำตาลและชะลอการเสื่อมสภาพของสับประรดตัดแต่งพร้อมบริโภคพันธุ์ห้วยมუნต์ โดยใช้ชนิดริกและกรรมวิธีอื่น ๆ เลือกสับประรดที่ความบริบูรณ์ระดับ 2-3 (มีสีเหลืองไม่เกิน 1/2 ของผล) ล้าง ปอกเปลือกหั่นชิ้น และแช่ในกรรมวิธีต่าง ๆ นาน 2 นาที ผึ่งให้แห้ง บรรจุในกล่องพลาสติกที่มีฝาปิด เก็บรักษาที่อุณหภูมิ  $2.41 \pm 0.03$  องศาเซลเซียส ความชื้นสัมพัทธ์  $66.90 \pm 0.27\%$  เป็นเวลา 10 วัน บันทึกข้อมูลคุณภาพระหว่างการเก็บรักษา พบว่า การใช้ชนิดริก 0.5% (น้ำหนักโดยปริมาตร) เพียงอย่างเดียว ชะลอการเสื่อมสภาพของสับประรดตัดแต่งได้ดีที่สุด โดยไม่พบการเกิดสีน้ำตาลที่ผิวตลอด 6 วันของการเก็บรักษา ให้ค่าความแน่นเนื้อสูงในช่วง 4 วันแรก และช่วยลดการเกิดปริมาณยีสต์และราได้ดีที่สุดตลอดการเก็บรักษา ด้านประสาทสัมผัส พบว่า มีรสเปรี้ยวเล็กน้อย แต่ไม่พบรสแปลกปลอมในช่วง 4 วันแรกของการทดลอง คะแนนความกรอบค่อนข้างสูงกว่ากรรมวิธีควบคุม และให้คะแนนการยอมรับโดยรวมสูงสุดโดยเฉพาะในวันที่ 6 ของการเก็บรักษา ให้อายุการเก็บรักษานาน 7.5 วัน เมื่อเปรียบเทียบกับชุดควบคุม, ชนิดริก 0.5% + แคลเซียมคลอไรด์ 1.0% และชนิดริก 0.5% + แอสคอร์บิก 0.5% + แคลเซียมคลอไรด์ 1.0% ซึ่งให้อายุการเก็บรักษา 6, 3.5 และ 4 วัน ตามลำดับ ซึ่งพบความแตกต่างอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติในทุกชุดการทดลอง ( $p < 0.05$ )