

อิทธิพลของอุณหภูมิและระยะเวลาในการแช่น้ำร้อนเพื่อยืดอายุการเก็บรักษา ผลมะเขือเทศพันธุ์สีดา

พรอนันต์ บุญก่อน ธัญพิชชา อุตสาหกรรม และ หฤทัย ไทยสุชาติ

วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร 48 (3) (พิเศษ): 387-390. (2560)

บทคัดย่อ

การศึกษาอิทธิพลของอุณหภูมิและระยะเวลาในการแช่น้ำร้อนเพื่อยืดอายุการเก็บรักษาผลมะเขือเทศที่อุณหภูมิห้อง โดยแช่ผลมะเขือเทศพันธุ์สีดาในระยะแก่เขียว (mature green) ในน้ำอุณหภูมิ 35, 45, 55 และ 28 (ชุดควบคุม) องศาเซลเซียส เป็นระยะเวลา 10 และ 30 นาที แล้วเก็บรักษาไว้ที่อุณหภูมิห้อง (32 ± 2 องศาเซลเซียส) จากการทดลองพบว่าชุดที่แช่ในน้ำอุณหภูมิ 35 องศาเซลเซียสเป็นเวลา 10 นาทีก่อนการเก็บรักษา สามารถยืดอายุการเก็บรักษาผลมะเขือเทศให้นานกว่าการแช่ในน้ำร้อนอุณหภูมิและระยะเวลาอื่น ๆ โดยลดค่าเปอร์เซ็นต์การเกิดโรคเหี่ยว 33.3 เปอร์เซ็นต์ และมีค่าเปอร์เซ็นต์การสูญเสียน้ำหนัก 1.68 เปอร์เซ็นต์ ซึ่งต่ำกว่าชุดการทดลองอื่น นอกจากนี้ยังสามารถชะลอการเปลี่ยนสีและความแน่นเนื้อของผลดีกว่าชุดการทดลองอื่นและมีปริมาณวิตามินซีสูงอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ($p < 0.05$)