

การศึกษาความเป็นไปได้ของการพัฒนาผลิตภัณฑ์กล้วยหอมทองสุกไ้ระดับในบรรจุภัณฑ์ค้ำปลีกตามความต้องการของสหกรณ์การเกษตรท่ายาง จ.เพชรบุรี

ธิตีมา วงษ์ชีรี พิรญาณ์ นิลมงคล พฤกษ์ ชูสังข์ จุฑามาศ พร้อมบุญ และ เฉลิมชัย วงษ์อารี

วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร 52 (2 พิเศษ): 77-80, 2564.

บทคัดย่อ

กล้วยหอมทองผลิตโดยสหกรณ์การเกษตรท่ายาง จ. เพชรบุรี เป็นผลิตผลที่มีคุณภาพเป็นที่ยอมรับของตลาดทั้งในและต่างประเทศ วัตถุประสงค์ของการศึกษานี้เป็นไปตามความต้องการของสหกรณ์ฯ เพื่อพัฒนาผลิตภัณฑ์กล้วยหอมทองสุกในบรรจุภัณฑ์ค้ำปลีกรูปแบบใหม่ โดยมีกล้วยสุกไ้ระดับความสุก 3 ผลต่อบรรจุภัณฑ์ โดยนำผลกล้วยหอมทองระยะแก่เขียวมาแบ่งเป็น 3 ชุดการทดลองคือ จุ่มในน้ำร้อนอุณหภูมิ 50 °ซ. นาน 5 และ 10 นาที แล้วนำผลกล้วยไปลดอุณหภูมิด้วยการแช่ในน้ำเปล่าที่ 25 °ซ. นาน 10 นาที โดยผลกล้วยที่ไม่แช่น้ำร้อนเป็นชุดควบคุม นำผลกล้วยทั้งหมดจุ่มในเอทีฟอน 500 ppm นาน 2 นาที แล้วบ่มกล้วยทั้งหมดที่ 25°ซ. ความชื้นสัมพัทธ์ร้อยละ 70 นาน 2 วัน จากนั้นนำกล้วย 1 ผล ในแต่ละชุดการทดลองรวมกันในถุงพลาสติกพอลิเอทิลีนเจาะรู (3 ผลต่อแพ็ค) ปิดปากถุง เก็บกล้วยไว้ที่ 25°ซ. หลังจากเก็บรักษา 4 วัน ผลกล้วยที่ได้รับความร้อน มีค่าสีเหลือง (b*) ของเปลือกต่ำกว่าผลที่ไม่ได้รับความร้อน แต่มีค่าความแน่นเนื้อผลสูงกว่าและมีปริมาณของแข็งทั้งหมดที่ละลายน้ำได้ (TSS) น้อยกว่า แตกต่างอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ($p < 0.01$) ซึ่งชี้ให้เห็นว่าผลกล้วยที่ได้รับความร้อนก่อนการบ่มมีระดับการสุกที่น้อยกว่าผลในชุดควบคุม อย่างไรก็ตามยังคงต้องมีทดลองเพื่อยืนยันผลกับผลกล้วยหอมในหลาย ๆ พื้นที่และหลายฤดูกาล