

ผลจากความไม่ต่อเนื่องของห่วงโซ่ความเย็นต่อคุณภาพภายหลังการเก็บเกี่ยวของผักสลัดคอส

วรินทร์ มณีวรรณ ตามร บัณฑิต และ วิบูลย์ ช่างเรือ

วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร 52 (2 พิเศษ): 107-110. 2564.

บทคัดย่อ

การเปลี่ยนแปลงคุณภาพของผักสลัดคอส (*Lactuca sativa* var. *longifolia*) ที่ผ่านการตัดแต่งและบรรจุในถุงพลาสติกพอลิเอทิลีนโดยเก็บรักษาผักสลัดคอสที่อุณหภูมิ 4 องศาเซลเซียส ความชื้นสัมพัทธ์มากกว่า 80 เปอร์เซ็นต์ และจำลองการขาดตอนในช่วงฤดูร้อนของประเทศไทยที่อุณหภูมิ 35 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 15 และ 30 นาที ตามลำดับ วัดการเปลี่ยนแปลงคุณภาพทุกวันจนคุณภาพไม่เป็นที่ยอมรับของผู้บริโภคโดยผู้ประเมินที่ผ่านการฝึกฝนแล้ว คุณภาพที่ทำการวิเคราะห์ ได้แก่ ร้อยละของการสูญเสียน้ำหนัก การเปลี่ยนแปลงปริมาณของคลอโรฟิลล์ และการเปลี่ยนแปลงสี พบว่าผักสลัดคอสที่ผ่านการขาดตอนของห่วงโซ่ความเย็นมีอายุการวางจำหน่ายลดลงเหลืออยู่ 3 วัน จากเดิมที่มีอายุการวางจำหน่าย 5 วัน นับตั้งแต่วันเก็บเกี่ยว และมีแนวโน้มการสูญเสียน้ำหนักเพิ่มขึ้นตามระยะเวลาในการเก็บรักษา ผักสลัดคอสที่ไม่ผ่านการขาดตอนของห่วงโซ่ความเย็นมีปริมาณของคลอโรฟิลล์เพิ่มขึ้นในช่วง 2 วันแรกของการเก็บรักษาและค่อยๆลดลงในเวลาต่อมา มีปริมาณของคลอโรฟิลล์ลดลงตลอดอายุการวางจำหน่าย มีการเปลี่ยนแปลงสีของใบในลักษณะคล้ำและซีดจางลง เกิดการเน่าเสียที่บริเวณรอยตัด ซึ่งแสดงให้เห็นว่าการขาดตอนของห่วงโซ่ความเย็นมีผลต่อการลดลงของคุณภาพของผักสลัดคอส