

# ผลของการให้ความร้อนด้วยไมโครเวฟต่อคุณภาพของเนื้อทุเรียนดิบ

ณัฐิกา ตันตราสืบ และ ธนะชัย พันธุ์เกษมสุข

วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร 46 (3/1 พิเศษ): 129-132. 2558.

## บทคัดย่อ

ศึกษาผลของการให้ความร้อนแก่เนื้อทุเรียนดิบพันธุ์หมอนทองด้วยเตาไมโครเวฟ (Gold Star รุ่น MA8905D) ที่ระดับพลังงานสูงเป็นเวลา 90 วินาที พบว่าเนื้อที่มีสีเหลืองเพิ่มขึ้น ความหวานเพิ่มขึ้น และสูญเสียน้ำหนักสดเพิ่มขึ้น ขณะที่ความแน่นเนื้อลดลง ส่วนเนื้อทุเรียนดิบที่ผ่านการเก็บรักษาที่อุณหภูมิต่ำในช่วง 0-5 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 1 สัปดาห์ พบว่าเนื้อที่มีสีเหลืองและความหวานเพิ่มขึ้น อย่างไรก็ตาม เนื้อผลมีกลิ่นไม่พึงประสงค์คล้ายกลิ่นก๊าซหุงต้ม และเมื่อนำเนื้อผลที่ผ่านการเก็บรักษาแล้วมาอบด้วยเตาไมโครเวฟ พบว่า เนื้อผลมีสีเหลืองและมีความหวานเพิ่มขึ้น ส่วนความแน่นเนื้อและกลิ่นไม่พึงประสงค์ลดลง ส่วนการเปลี่ยนแปลงทางเคมีพบว่า เนื้อทุเรียนดิบภายหลังจากการอบด้วยเตาไมโครเวฟทั้งที่ไม่ผ่านการเก็บรักษาและที่เก็บรักษาไว้ พบว่า เนื้อผลมีแนวโน้มที่จะมีปริมาณน้ำตาลรีดิวซ์เพิ่มขึ้น แต่ค่า TNC ลดลง และการเก็บรักษายังทำให้ปริมาณน้ำตาลรีดิวซ์และค่า TNC ลดลงอีกด้วย ส่วนการประเมินคุณภาพโดยรวมของผู้บริโภค พบว่าเนื้อทุเรียนหลังอบด้วยเตาไมโครเวฟมีระดับความชอบสูงกว่าก่อนอบ