

ผลของการจุ่มน้ำร้อนต่อการรักษาคุณภาพของผักชี

จิรัชมา ศุภชัชย โคเฮอิ นากาโนะ ไดมอนด์ ซูครี นภัสวรรณ เลี่ยมนิมิตร และ ผ่องเพ็ญ จิตอารีรัตน์

วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร 50 (3 พิเศษ): 111-114. 2562.

บทคัดย่อ

งานวิจัยนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาผลของการจุ่มน้ำร้อนต่อคุณภาพของผักชีตัดแต่ง นำผักชีมาล้าง ตัดแต่งและแบ่งออกเป็น 3 กลุ่ม 1) จุ่มน้ำร้อน อุณหภูมิ 45 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 90 วินาที (45°C /90 sec) 2) จุ่มน้ำร้อน อุณหภูมิ 50 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 90 วินาที (50°C /90sec) และ 3) ไม่จุ่มน้ำร้อน (ชุดควบคุม) ผักชีที่จุ่มน้ำร้อนจะทำการลดอุณหภูมิโดยจุ่มในน้ำเย็นอุณหภูมิ 15 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 1 นาที และสะเด็ดน้ำก่อนบรรจุลงในถุง polyethylene (PE) ที่เจาะรู จากนั้นเก็บที่อุณหภูมิ 5 องศาเซลเซียส นาน 14 วัน พบว่าผักชีที่จุ่มน้ำร้อน สามารถชะลอการเปลี่ยนแปลงค่าสีเหลือง (b^* value) และชะลอการลดลงของปริมาณคลอโรฟิลล์ได้เมื่อเทียบกับชุดควบคุม โดยเฉพาะการจุ่มน้ำร้อนที่ 45°C/90 sec มีผลชะลอการลดลงของฤทธิ์การต้านอนุมูลอิสระ DPPH ของผักชีในระหว่างการเก็บรักษาได้ แต่การจุ่มน้ำร้อนทั้งสองอุณหภูมิมีผลทำให้ปริมาณสารประกอบฟีนอลลดลง