

# ผลของอุณหภูมิในการเก็บรักษาต่อคุณภาพทางด้านประสาทสัมผัสของดอกโสน

พริมา พิริยางกูร จันทิมา กุตเสนา และ จุฑาทิพย์ โพธิ์อุบล

วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร 50 (3 พิเศษ): 135-138. 2562.

## บทคัดย่อ

โสนเป็นพืชเขตร้อนที่มีแหล่งกำเนิดในประเทศแถบเอเชียตะวันออกเฉียงใต้ ดอกโสนมีสีเหลืองอร่ามไปด้วยสารออกฤทธิ์ทางชีวภาพที่มีสรรพคุณทางการแพทย์จึงได้รับความนิยมจากผู้บริโภคในการนำมาประกอบอาหาร แต่เนื่องจากดอกโสนเกิดการสูญเสียสี และเหี่ยวได้ง่ายภายหลังการเก็บเกี่ยว ดังนั้น การเก็บรักษาดอกโสนในสภาพที่มีอุณหภูมิต่ำอาจช่วยยืดอายุการเก็บรักษาดอกโสนได้ งานวิจัยนี้สนใจศึกษาผลของอุณหภูมิต่อคุณภาพทางด้านประสาทสัมผัสของดอกโสน โดยเก็บรักษาดอกโสนในถุงพลาสติกชนิดพอลิโพรพิลีนขนาด 20×30 เซนติเมตร ซึ่งมีความหนา 0.07 มิลลิเมตร จากนั้นปิดปากถุงด้วยเครื่องผนึกความร้อน แล้วนำไปเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 5 13 และ 30 องศาเซลเซียส ตรวจวัดคุณภาพทางด้านประสาทสัมผัส ได้แก่ สี กลิ่น การเกิดสีน้ำตาล อาการเหี่ยว รอยบวม และการเน่าเสีย ทุกๆ 2 วัน โดยให้คะแนนการยอมรับของผู้บริโภคแบบ 9 point hedonic scale (1-9 คะแนน) โดยหากคะแนนการตรวจวัดคุณภาพทางด้านประสาทสัมผัสมากกว่า 5 แสดงถึงการยอมรับของผู้บริโภคที่มีต่อดอกโสน จากการทดลองพบว่าดอกโสนที่เก็บรักษาที่อุณหภูมิ 5 และ 13 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 14 วัน มีคุณภาพดีโดยได้รับคะแนนการยอมรับจากผู้บริโภคในด้านสี กลิ่น การเกิดสีน้ำตาล อาการเหี่ยว รอยบวม และการเน่าเสีย อยู่ในช่วง 7.1-7.3 6.6-6.7 6.6-6.8 6.5-6.9 6.5-7.0 และ 6.8-7.1 ในขณะที่ดอกโสนที่เก็บรักษาที่อุณหภูมิ 30 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 6 วัน มีคะแนนการยอมรับของผู้บริโภคต่ำกว่า 5 ซึ่งแตกต่างอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ( $P < 0.05$ ) เมื่อเทียบกับการเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 5 และ 13 องศาเซลเซียส