

การใช้น้ำอิเล็กโทรไลต์ต่อการลดจุลินทรีย์ในผักกาดกวางตุ้งและแครอท

กฤษณา พวงจำปา ภัฏญานัฐ ศรีธิ กานดา หวังชัย และ อังคณา เชื้อเจ็ดตน

วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร 50 (3 พิเศษ): 268-271. 2562.

บทคัดย่อ

การศึกษาผลของน้ำอิเล็กโทรไลต์ต่อการลดจุลินทรีย์ในผักกาดกวางตุ้งและแครอท โดยนำผักกาดกวางตุ้งและแครอทมาล้างด้วยน้ำอิเล็กโทรไลต์ตามกรรมวิธีต่างๆ ได้แก่ ชุดที่ 1 ล้างด้วยน้ำอิเล็กโทรไลต์ที่เป็นกรด (pH 2.64-3.58) ที่ความเข้มข้นของคลอรีนอิสระเท่ากับ 0 (น้ำกลั่น) 50, 100 และ 150 มิลลิกรัมต่อลิตร และไม่ล้าง (ชุดควบคุม) เป็นเวลา 10 นาที และชุดที่ 2 ล้างด้วยน้ำอิเล็กโทรไลต์ที่เป็นด่าง (pH 10.29-10.84) ที่ความเข้มข้นของ NaOH เท่ากับ 0 (น้ำกลั่น) 50, 100, 150 มิลลิกรัมต่อลิตร และไม่ล้าง (ชุดควบคุม) เป็นเวลา 10 นาที เก็บรักษาในถุงพลาสติกชนิดพอลิเอทิลีนที่อุณหภูมิ 13 องศาเซลเซียส พบว่า การล้างด้วยน้ำอิเล็กโทรไลต์ที่เป็นกรดและด่าง ที่ความเข้มข้น 150 มิลลิกรัมต่อลิตร สามารถลดปริมาณจุลินทรีย์ได้ดีที่สุด โดยทั้งผักกาดกวางตุ้งและแครอทลดจุลินทรีย์ได้ 100 เปอร์เซ็นต์ เมื่อเปรียบเทียบกับชุดควบคุม ส่วนผลของน้ำอิเล็กโทรไลต์ต่อการเปลี่ยนแปลงคุณภาพการบริโภค พบว่า การล้างเป็นเวลา 10 นาที ไม่มีผลต่อคุณภาพของผักกาดกวางตุ้งและแครอท ทั้งในด้านปริมาณคลอโรฟิลล์และแคโรทีนอยด์ ปริมาณของแข็งที่ละลายได้ในน้ำ สารประกอบฟีนอลทั้งหมด และปริมาณกรดแอสคอร์บิก