ผลของอุณหภูมิในการเก็บรักษาต่อคุณภาพของดอกแค

พริมา พิริยางกูร ไพลิน ศิริสวัสดิ์ และจุฑาทิพย์ โพธิ์อุบล

วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร 45 (3/1 พิเศษ): 257-260. 2557.

บทคัดย่อ

ปัจจุบันดอกไม้ที่บริโภคได้กำลังได้รับความสนใจให้เป็นอาหารเพื่อสุขภาพ ถึงแม้ว่าจะมีการนำดอกไม้มาประกอบอาหารตั้งแต่โบราณก็ตาม ในประเทศไทยดอกแค (*Sesbania grandiflora* (L.) Desv.) เป็นทั้งผักที่มีสรรพคุณทางยาและเป็นดอกไม้ที่นิยมนำมารับประทานโดยเอาส่วนของเกสรเพศผู้ซึ่งมีรสขมออกไป แล้วนำดอกไปเป็นส่วนประกอบในแกงส้ม ผัดกับเนื้อสัตว์ และชุบแป้งทอด เป็นต้น งานวิจัยนี้จึงสนใจศึกษาผลของอุณหภูมิในการเก็บรักษาดอกแคโดยบรรจุดอกแคลงในถุงพลาสติกพอลิโพรพิลีน ขนาด 20 × 30 เซนติเมตร หนา 0.07 มิลลิเมตร แล้วปิดปากถุงโดยใช้เครื่องผนึกด้วยความร้อน เก็บรักษาที่อุณหภูมิ 5, 13 และ 30 องศาเซลเซียส (อุณหภูมิห้อง) เป็นเวลา 14 วัน ระหว่างการเก็บรักษาทำการตรวจวัดการเปลี่ยนแปลงคุณภาพโดยการวิเคราะห์ทางด้านประสาทสัมผัส ได้แก่ สี กลิ่น การเกิดสีน้ำตาล อาการเหี่ยวเฉา รอยบุ๋ม และการเน่าเสีย จากการทดลองพบว่าการเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 5 และ 13 องศาเซลเซียส ช่วยชะลอการเปลี่ยนแปลงสี กลิ่น การเกิดสีน้ำตาล การเหี่ยวเฉา รอยบุ๋ม และการเน่าเสีย ของดอกแคเมื่อเปรียบเทียบกับการเก็บรักษาที่อุณหภูมิห้อง โดยดอกแคที่อุณหภูมิ 5 และ 13 องศาเซลเซียส สามารถเก็บรักษาได้นานถึง 14 วัน ในขณะที่ที่อุณหภูมิห้องเก็บรักษาได้เพียง 4 วัน