

# ผลของอุณหภูมิการเก็บรักษาต่อคุณภาพของใบตำลึง

พริมา พิริยางกูร กนกวรรณ พุ่มนิล และจุฑาทิพย์ โพธิ์อุบล

วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร 46 (3/1 พิเศษ): 307-310. 2558.

## บทคัดย่อ

ตำลึง (*Coccinia grandis*) เป็นผักที่มีคุณค่าทางโภชนาการสูง และมีสรรพคุณเป็นยา ส่วนที่สามารถรับประทานได้ต่างกันออกไปในแต่ละพื้นที่เนื่องจากความแตกต่างของวัฒนธรรมในการรับประทานอาหาร ในประเทศไทยนิยมรับประทานใบ ในฮาวายรับประทานทั้งผลและใบ ในขณะที่ชาวอินเดียนิยมรับประทานผลดิบ ผลตำลึงมีอายุการเก็บรักษาเพียง 3-4 วันที่อุณหภูมิห้องและ 7-8 วันเมื่อเก็บในตู้เย็น แต่ยังไม่มียางานอายุการเก็บรักษาใบของตำลึง ดังนั้นงานวิจัยนี้จึงสนใจศึกษาผลของอุณหภูมิการเก็บรักษาใบตำลึง โดยบรรจุใบตำลึงในถุงพลาสติกพอลิโพรพิลีน ขนาด 20 × 30 เซนติเมตร หนา 0.07 มิลลิเมตร แล้วปิดปากถุงโดยใช้เครื่องผนึกด้วยความร้อน เก็บรักษาที่อุณหภูมิ 5, 13 และ 30 องศาเซลเซียส (อุณหภูมิห้อง) เป็นเวลา 14 วัน ระหว่างการเก็บรักษา ทำการตรวจวัดการเปลี่ยนแปลงคุณภาพ โดยการวิเคราะห์ทางด้านประสาทสัมผัส ได้แก่ สี กลิ่น การเกิดสีน้ำตาล อาการเหี่ยวเฉา และการเน่าเสีย จากการทดลองพบว่า การเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 5 และ 13 องศาเซลเซียส ช่วยชะลอการเปลี่ยนแปลงสี กลิ่น การเกิดสีน้ำตาล การเหี่ยวเฉา และการเน่าเสียของใบตำลึง เมื่อเปรียบเทียบกับวิธีการเก็บรักษาที่อุณหภูมิห้อง โดยสามารถเก็บรักษาใบตำลึงที่อุณหภูมิ 5 และ 13 องศาเซลเซียส ได้นานถึง 4 และ 8 วันตามลำดับ