

บทคัดย่อ

การทดลองยืดอายุการเก็บรักษาสะตอสดแคะเมล็ด 2 สายพันธุ์ ได้แก่ สะตอข้าวและสะตอดาน โดยบรรจุในสภาวะปกติในถุงโพลีเอทิลีนและในสภาวะสูญญากาศที่อุณหภูมิ 4°C และอุณหภูมิห้อง พบว่าการเปลี่ยนแปลงคุณภาพทางเคมีและกายภาพของสะตอสดแคะเมล็ดทั้ง 2 สายพันธุ์ ระหว่างการเก็บรักษาจะไม่มี ความแตกต่างกันทางสถิติ อุณหภูมิการเก็บรักษาจะมีผลต่อคุณภาพของสะตอสด การเก็บรักษาสะตอสดที่อุณหภูมิต่ำ(4°C) จะมีผลยืดอายุการเก็บรักษาสะตอสดได้นานที่สุด(ประมาณ 1 เดือน) อย่างไรก็ตามพบว่า ปริมาณคลอโรฟิลล์รวม คลอโรฟิลล์เอ และคลอโรฟิลล์บี จะลดลงตามระยะเวลาการเก็บรักษาและมีความสัมพันธ์กับการเปลี่ยนแปลงของค่าสี (L,a และb) นอกจากนี้พบว่า ค่าความแน่นเนื้อของสะตอจะลดลงตามระยะเวลาการเก็บรักษา อย่างไรก็ตามพบว่าการแช่สะตอสดในสารละลายคัลเซียมคลอไรด์เข้มข้นร้อยละ 2 นาน 5 นาที ก่อนการเก็บรักษาจะสามารถลดการเกิดการเน่าของลักษณะเนื้อสัมผัสได้ดีถึงร้อยละ 70 เมื่อเทียบกับการทดลองในชุดควบคุม