

<b>ชื่อเรื่อง</b>	ผลของชนิดบรรจุภัณฑ์และสภาวะการเก็บรักษาต่ออายุการเก็บรักษาของสาหร่ายเกลียวทองสด
<b>ผู้แต่ง</b>	พรชัย ราชตะนະพันธุ์ ณิชชา เมืองสุวรรณ และ สุทธิสุดา วานิช
<b>ที่มา</b>	วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร ปีที่ 38 ฉบับที่ 5 (พิเศษ). 2550. หน้า 250-254.
<b>คำสำคัญ</b>	สาหร่ายเกลียวทองสด; ชนิดบรรจุภัณฑ์; ฉนวน; และอายุการเก็บรักษา

### บทคัดย่อ

การศึกษาผลของชนิดบรรจุภัณฑ์และสภาวะการเก็บรักษาที่มีต่ออายุการเก็บรักษาของสาหร่ายเกลียวทองสดเพื่อยืดอายุการเก็บรักษาสาหร่ายสด โดยศึกษาอายุการเก็บรักษาของสาหร่ายสดที่บรรจุในถุงพลาสติกชนิด aluminum foil และ ถุงพลาสติกชนิด high density polyethylene (HDPE) ใน 2 สภาวะ คือ ที่อุณหภูมิ 4°C และอุณหภูมิ 25°C โดยใช้การประเมินทางประสาทสัมผัสในการบ่งถึงอายุการเก็บสาหร่ายเกลียวทองสด พบว่าที่อุณหภูมิ 25°C สาหร่ายสดจะเกิดการเน่าเสียภายหลังการเก็บเพียง 3 วัน แต่ที่อุณหภูมิ 4°C สาหร่ายสดมีอายุการเก็บมากกว่า 7 วัน และสาหร่ายสดที่บรรจุด้วยถุง aluminum foil เป็นที่ยอมรับของผู้บริโภคมากกว่าสาหร่ายสดที่บรรจุด้วยถุง HDPE นอกจากนี้ยังศึกษาหาบรรจุภัณฑ์ที่เหมาะสมเพื่อการขนส่งสาหร่ายสด ทำการศึกษาปริมาณน้ำแข็งแห้ง (600, 700, 800, 900, 1,000, 1,100, 1,200, 1,300, 1,400 และ 1,500 กรัม) และชนิดของฉนวนที่เหมาะสม (โพลี ethylene vinyl acetate (EVA), กระดาษหนังสือพิมพ์ และฟองน้ำแผ่น) โดยหุ้มฉนวนรอบกระป๋องพลาสติกที่บรรจุสาหร่ายสดในถุง aluminum foil เพื่อรักษาอุณหภูมิของสาหร่ายสดให้ไม่เกิน 18°C ภายในระยะเวลา 48 ชั่วโมง พบว่า ปริมาณของน้ำแข็งแห้งที่เหมาะสมในการควบคุมอุณหภูมิ คือ 1,300 กรัม โดยใช้ร่วมกับฉนวนชนิดกระดาษหนังสือพิมพ์หนา 2 เซนติเมตรในการหุ้มผลิตภัณฑ์