

| | |
|------------|---|
| ชื่อเรื่อง | ผลของการให้ความร้อนต่อคุณภาพมะละกอดิบเส้นพร้อมบริโกล |
| ผู้แต่ง | ธนิตชยา พุทธิมี เพียรใจ กาแก้ว จุฑาทิพย์ โพธิ์อุบล และศิริชัย กัลยาณรัตน์ |
| ที่มา | วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร ปีที่ 39 ฉบับที่ 3 (พิเศษ). 2551. หน้า 233-236. |
| คำสำคัญ | รใช้ความร้อน; มะละกอดิบเส้นพร้อมบริโกล; คุณภาพ |

บทคัดย่อ

การศึกษาผลของการให้ความร้อนต่อการเปลี่ยนแปลงคุณภาพของมะละกอดิบเส้นพร้อมบริโกล โดยการจุ่มเส้นมะละกอในน้ำร้อนที่ระดับอุณหภูมิ 40 50 และ 60 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 1 และ 3 นาที ตามลำดับ โดยทำการเปรียบเทียบกับชุดที่ไม่ผ่านการจุ่ม (ชุดควบคุม) จากนั้นนำไปเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 7 องศาเซลเซียส ความชื้นสัมพัทธ์ร้อยละ 85 พบว่า การจุ่มที่อุณหภูมิ 50 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 1 นาที สามารถชะลอการเปลี่ยนแปลงความแน่นเนื้อได้ ในขณะที่การจุ่มที่อุณหภูมิ 60 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 1 นาที คงคุณภาพของเส้นมะละกอได้ดีที่สุด โดยมีคะแนนการยอมรับทางด้านความกรอบและอาการน้ำน้ำของเส้นมะละกอดิบดีกว่าชุดการทดลองอื่นตลอดอายุการเก็บรักษา