

ชื่อเรื่อง	การใช้สารฆ่าเชื้อชนิดต่างๆ ในการลดจำนวนเชื้อจุลินทรีย์ของเปลือกและเนื้อลำไยพันธุ์ค้อ
ผู้แต่ง	คณุช บุนนาค นิธิยา รัตนาปนนท์ และ เมธิณี เห่าซึ่งเจริญ
ที่มา	บทความย่อ การสัมมนาวิชาการวิทยาการหลังการเก็บเกี่ยวแห่งชาติ ครั้งที่ 6, โรงแรมเจริญธานี ปรีณิเศส จังหวัดขอนแก่น, 14-15 สิงหาคม 2551. 182 หน้า.
คำสำคัญ	ลำไย; กรดเพอร์ออกซีแอซิดิก; โซเดียมไฮโปคลอไรต์

บทคัดย่อ

ผลการเปรียบเทียบประสิทธิภาพของสารฆ่าจุลินทรีย์ 2 ชนิด คือ สารละลายกรดเพอร์ออกซีแอซิดิก (PAA; 100 และ 50 ส่วนต่อล้านส่วน) และสารละลายโซเดียมไฮโปคลอไรต์ (NaOCl; 200 และ 50 ส่วนต่อล้านส่วน) ในการลดจำนวนจุลินทรีย์ของเปลือกและเนื้อลำไยพันธุ์ค้อตามลำดับ เพื่อใช้สำหรับการทำเนื้อลำไยสดพร้อมบริโภค โดยนำผลลำไยมาแช่ในสารฆ่าจุลินทรีย์หรือน้ำประปาเป็นเวลา 3 นาที หลังจากนั้นคว้านเมล็ด แกะเปลือก และนำเนื้อลำไยมาแช่ในสารฆ่าจุลินทรีย์อีกครั้งเป็นเวลา 3 นาที ผึ่งให้สะเด็ดน้ำ แล้วนำตัวอย่างมาตรวจสอบจำนวนจุลินทรีย์ทั้งหมด และยีสต์-รา ผลการทดลองพบว่า ผลลำไยที่แช่ในสารละลาย PAA 100 ส่วนต่อล้านส่วนสามารถลดจำนวนจุลินทรีย์ทั้งหมดบนเปลือกและเนื้อลำไยได้ $2.29 \log \text{ cfu/g}$ ของผลลำไย และ $0.65 \log \text{ cfu/g}$ และลดจำนวนยีสต์-รา ลงได้ $2.06 \log \text{ cfu/g}$ ของผลลำไย และ $0.62 \log \text{ cfu/g}$ ตามลำดับ เมื่อเปรียบเทียบกับผลลำไยที่ไม่ได้ล้าง