

ชื่อเรื่อง	ผลของการลดอุณหภูมิด้วยน้ำเย็นต่อคุณภาพและอายุการวางจำหน่ายของบรีดโคลี
ผู้แต่ง	ไพโร สุคจิตร์
ที่มา	วิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต (เทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยว) คณะทรัพยากรชีวภาพและเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอมเกล้าธนบุรี. 135 หน้า. 2547.
คำสำคัญ	บรีดโคลี; การลดอุณหภูมิด้วยน้ำเย็น; คุณภาพ; อายุการวางจำหน่าย

บทคัดย่อ

บรีดโคลีเป็นผักที่นิยมบริโภคกันอย่างแพร่หลายในปัจจุบัน แต่พบว่าภายหลังจากการเก็บเกี่ยวสีของบรีดโคลีมีการเปลี่ยนแปลงอย่างรวดเร็วจากสีเขียวไปเป็นสีเหลือง ดังนั้นจึงได้ศึกษาวิธีการลดอุณหภูมิภายหลังจากการเก็บเกี่ยวด้วยน้ำเย็นต่อคุณภาพในการเก็บรักษาและอายุการวางจำหน่ายของบรีดโคลี โดยทำการศึกษาผลของการลดอุณหภูมิด้วยน้ำเย็นที่ระดับอุณหภูมิ 2 4 และ 8 องศาเซลเซียส แล้วนำไปเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 8 องศาเซลเซียส พบว่าการลดอุณหภูมิด้วยน้ำเย็นที่อุณหภูมิ 2 องศาเซลเซียส สามารถลดอัตราการหายใจ การผลิตเอทิลีน การเปลี่ยนแปลงสี การสูญเสียวิตามินซี การสูญเสียคลอโรฟิลล์ และกิจกรรมของเอนไซม์คลอโรฟิลล์เลส และเปอร์ออกซิเดส โดยมีคะแนนการยอมรับของผู้บริโภคสูงกว่าสิ่งทดลองอื่นๆ และมีอายุการเก็บรักษา 8 วัน นอกจากนี้ยังได้มีการศึกษาระยะเวลาหลังการเก็บเกี่ยวที่ 0 2 4 และ 6 ชั่วโมง แล้วลดอุณหภูมิด้วยน้ำเย็นที่อุณหภูมิ 2 องศาเซลเซียส ก่อนนำไปเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 8 องศาเซลเซียส พบว่าการลดอุณหภูมิด้วยน้ำเย็นทันทีภายหลังจากการเก็บเกี่ยว สามารถลดอัตราการหายใจ การผลิตเอทิลีน การเปลี่ยนแปลงสี การสูญเสียวิตามินซี การสูญเสียคลอโรฟิลล์ กิจกรรมของเอนไซม์คลอโรฟิลล์เลส และเปอร์ออกซิเดส โดยมีคะแนนการยอมรับของผู้บริโภคสูงกว่าสิ่งทดลองอื่นๆ และมีอายุการเก็บรักษา 8 วัน