ชื่อเรื่อง ผลของอายุการเก็บเกี่ยวและการใช้น้ำแข็งในการยืดอายุการวางจำหน่ายบรอคโคลี่

ผู้แต่ง ชัยพิชิต เชื้อเมืองพาน และดนัย บุณยเกียรติ

ที่มา กำหนดการประชุมและบทคัดย่อ. การประชุมวิชาการพืชสวนแห่งชาติ ครั้งที่ 7, 26-30 พฤษภาคม 2551. ณ โรงแรม อมรินทร์ลากูน จ. พิษณุโลก. 391 หน้า.

คำสำคัญ บลอคโคลี่; อายุการเก็บเกี่ยว; วิธีการลดอุณหภูมิ

บทคัดย่อ

การศึกษาเรื่องอายุการเก็บเกี่ยวและการใช้น้ำแข็งในการยืดอายุการวางจำหน่ายของบรอคโคลี่ แบ่งออกเป็น 2 การทดลอง คือ การทดลองที่ 1 เป็นการศึกษาหาอายุการเก็บเกี่ยวที่เหมาะสม โดยเก็บเกี่ยวบรอคโคลี่ใน 3 ระยะ คือ ดอกตูมมีขนาดเล็กและแน่นมาก ดอกตูมขยายขนาดและยังแน่น และดอกตูมมีขนาดใหญ่และมีความแน่นลดลง ผลการทดลอง พบว่า บรอคโคลี่ที่เก็บเกี่ยวในระยะดอกตูมขยายขนาดและยังแน่นอยู่ มีอายุการเก็บรักษานานที่สุดและมีคุณภาพดีกว่าการเก็บเกี่ยวในระยะอื่น

ในการทดลองที่ 2 เป็นการศึกษาหาวิธีการลดอุณหภูมิที่เหมาะสม โดยลดอุณหภูมิบรอคโคลี่โดยใช้น้ำแข็งและเจลไอซ์ แล้วจึงทำการลดอุณหภูมิโดยใช้น้ำแข็งเปรียบเทียบกับการลดอุณหภูมิโดยใช้เจลไอซ์ ซึ่งผลการทดลองแสดงว่า บรอคโคลี่ที่ผ่านการลดอุณหภูมิโดยใช้บรอคโคลี่ต่อน้ำแข็ง 1:1 มีอายุการเก็บรักษานานที่สุดและมีคุณภาพดีกว่าวิธีการอื่น ส่วนการใช้เจลไอซ์นั้น บรอคโคลี่ที่บรรจุร่วมกับเจลไอซ์ 20 แท่ง มีอายุการเก็บรักษาและคุณภาพไม่แตกต่างจากการใช้เจลไอซ์ 25 และ 30 แท่ง แต่มีอายุการเก็บรักษาและคุณภาพดีกว่าการไม่ใช้เจลไอซ์และใช้เจลไอซ์ 10 และ 15 แท่ง เมื่อนำบรอคโคลี่ที่ลดอุณหภูมิโดยใช้บรอคโคลี่ต่อน้ำแข็ง 1:1 มาเปรียบเทียบกับการลดอุณหภูมิโดยการบรรจุเจลไอซ์จำนวน 20 แท่ง พบว่า ให้ผลไม่แตกต่างกัน