

ชื่อเรื่อง	ผลของโอโซนต่อการลดการปนเปื้อนเชื้อจุลินทรีย์และสารอะฟลาท็อกซินในพริก ชี้หนูแห้ง
ผู้แต่ง	ณัฐพงษ์ จิตรภักดิ์ธรรม กานดา หวังชัย และ จ่านงค์ อุทัยบุตร
ที่มา	วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร 41 : 1 (พิเศษ) : 349-352 (2553)
คำสำคัญ	โอโซน; อะฟลาท็อกซิน; พริกชี้หนู

บทคัดย่อ

จากการศึกษาผลของก๊าซโอโซนในการลดการปนเปื้อนเชื้อจุลินทรีย์และปริมาณสารอะฟลาท็อกซินในพริกชี้หนูแห้ง (*Capsicum frutescens* L.) โดยการนำพริกชี้หนูแห้งไปรมด้วยก๊าซโอโซนที่มีความเข้มข้น 120 ppm เป็นเวลา 20, 40 และ 60 นาที และนำมาบรรจุใส่ถุงพลาสติก (polypropylene bag) เก็บไว้ในที่อุณหภูมิห้องเป็นเวลา 6 เดือน โดยทำการวิเคราะห์ปริมาณจุลินทรีย์ทั้งหมด (total plate count (CFU/g)) ยีสต์ รา และสารอะฟลาท็อกซินโดยวิธี ELISA ทุก 15 วัน พบว่า การรมด้วยก๊าซโอโซนเป็นเวลา 60 นาที สามารถลดปริมาณเชื้อจุลินทรีย์และสารอะฟลาท็อกซินได้ดีที่สุด แต่การเก็บรักษาเป็นเวลานานขึ้นมีแนวโน้มทำให้ปริมาณของอะฟลาท็อกซินเพิ่มขึ้น เมื่อเปรียบเทียบกับสารอะฟลาท็อกซินในพริกหลังจากการรมโอโซนในวันแรกของการเก็บรักษา