

ชื่อเรื่อง	การลดความร้อนข้าวโพดฝักอ่อนด้วยน้ำซึ่งมีผลต่อคุณภาพหลังการเก็บเกี่ยว
ผู้แต่ง	เสาวนีย์ จอมสว่าง วาสนา พิทักษ์พล สงกรานต์ วงศ์เณร และวิพรพรรณ เนื่องเม็ก
ที่มา	วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร 42 : 1 (พิเศษ) : 119-122 (2554)
คำสำคัญ	การลดความร้อนด้วยน้ำ; ข้าวโพดฝักอ่อน; คุณภาพหลังการเก็บเกี่ยว.

บทคัดย่อ

งานวิจัยนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาผลของการลดความร้อนด้วยน้ำต่อคุณภาพหลังการเก็บเกี่ยวข้าวโพดฝักอ่อน โดยเก็บเกี่ยวข้าวโพดฝักอ่อน (พันธุ์ 468) นำมาปอกเปลือกและไหมออก คัดเลือกฝักที่ยังอ่อน มีขนาดและสีที่ใกล้เคียงกัน แบ่งการทดลองออกเป็น 2 การทดลอง การทดลองที่ 1 เป็นการศึกษาในระดับห้องปฏิบัติการมีทั้งหมด 13 กรรมวิธี โดยนำข้าวโพดฝักอ่อนมาราดด้วยน้ำธรรมดา, ทับด้วยน้ำแข็ง, ราดน้ำธรรมดาร่วมกับการใช้น้ำแข็งวางทับ, การลดความร้อนด้วยน้ำที่อุณหภูมิ 0, 5 และ 10 องศาเซลเซียส นาน 15, 30 และ 60 นาที รวมทั้งชุดควบคุมที่ไม่ผ่านการแช่น้ำ แล้วนำไปเก็บรักษาที่อุณหภูมิห้อง 25 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 10 วัน การทดลองที่ 2 เป็นการนำผลการทดลองที่ดีที่สุดจากการทดลองที่ 1 คือการลดความร้อนด้วยน้ำที่อุณหภูมิ 10 องศาเซลเซียส นาน 15 นาที ไปทดสอบกับข้าวโพดฝักอ่อนที่จุ่มรับซื้อที่อำเภอแม่จัน จังหวัดเชียงรายเปรียบเทียบกับชุดควบคุมที่ไม่ผ่านการแช่น้ำ แล้วนำไปเก็บรักษาที่อุณหภูมิต่ำ 10 องศาเซลเซียส ซึ่งเป็นอุณหภูมิที่ใช้เก็บรักษาข้าวโพดฝักอ่อนของบริษัท ผลการศึกษาพบว่า การลดความร้อนด้วยน้ำที่ อุณหภูมิ 10 องศาเซลเซียส นาน 15 นาที สามารถชะลอการสูญเสียน้ำหนัก และการเกิดสีน้ำตาลได้ดีกว่าชุดควบคุมทั้ง ในระดับห้องปฏิบัติการและที่จุ่มรับซื้อ