

ชื่อเรื่อง ผลของความชื้นสัมพัทธ์ต่อการเปลี่ยนแปลงคุณภาพของมะละกอดิบเส้น
ผู้แต่ง ญัฐินี พระวิชัย ชัยรัตน์ เตชวุฒิพร และศิริชัย กัลยาณรัตน์
ที่มา วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร 42 : 1 (พิเศษ) : 660-663 (2554)
คำสำคัญ มะละกอดิบเส้น; การเก็บรักษา; คุณภาพ

บทคัดย่อ

การศึกษาการเปลี่ยนแปลงคุณภาพของมะละกอดิบเส้นพร้อมบริโภคน้ำที่เก็บรักษาภายใต้ความชื้นสัมพัทธ์ ที่แตกต่างกัน คือร้อยละ 95 และ 75 ที่อุณหภูมิ 10 องศาเซลเซียส เป็นระยะเวลา 6 วัน พบว่า การเก็บรักษาที่ความชื้นสัมพัทธ์ร้อยละ 95 สามารถชะลอการเปลี่ยนแปลงคุณภาพของมะละกอดิบเส้นได้ดีกว่าที่ร้อยละ 75 โดยพิจารณาจากการเปลี่ยนแปลงค่า L และค่าดัชนีความขาว (whitish index ; WI) โดยที่ความชื้นสัมพัทธ์ร้อยละ 95 มีการลดลงของค่าสีเพียงเล็กน้อยจากวันเริ่มต้น ในทางกลับกันการเก็บรักษาที่ร้อยละ 75 ค่า L และค่า WI ของมะละกอดิบเส้นมีแนวโน้มเพิ่มขึ้นหลังจากการตัดแต่ง ในขณะที่ค่าความแตกต่างของค่าสีทั้งหมด (ΔE) ของการเก็บรักษาที่ร้อยละ 95 นั้น เพิ่มขึ้นเล็กน้อยจากวันเริ่มต้นด้วย โดยสอดคล้องกับการสูญเสียน้ำหนักสด พบว่าที่ความชื้นสัมพัทธ์ร้อยละ 75 มีอัตราการสูญเสียน้ำหนักสดที่สูงกว่าซึ่งมีลักษณะแห้งบริเวณผิวหนังน้ำรอยตัดของมะละกอดิบเส้น นอกจากนี้ การเปลี่ยนแปลงความแน่นเนื้อของเส้นมะละกอดิบเส้น แสดงให้เห็นว่าการเก็บรักษาที่ความชื้นสัมพัทธ์ร้อยละ 95 สามารถชะลอการสูญเสียความแน่นเนื้อได้ดีกว่าที่ร้อยละ 75