

ชื่อเรื่อง ผลของสภาวะปราศจากออกซิเจนระยะสั้นต่อคุณภาพของหน่อไม้ฝรั่ง
ผู้แต่ง ชัยรัตน์ เตชวุฒิปพร และ ฐิติพัฒน์ ตั้งใหม่วงศ์ธร
ที่มา วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร 42 (3 พิเศษ): 275-278. 2554.
คำสำคัญ หน่อไม้ฝรั่ง; ความเหนียว; สภาวะปราศจากออกซิเจน

บทคัดย่อ

ผลของสภาวะปราศจากออกซิเจน (anoxia condition) ที่ระยะเวลาแตกต่างกัน ได้แก่ 0 (ชุดควบคุม) 8 และ 16 ชั่วโมง ต่อการเปลี่ยนแปลงคุณภาพของหน่อไม้ฝรั่งในระหว่างการเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 10 องศาเซลเซียส พบว่า ลักษณะเนื้อสัมผัส ที่วัดเป็นค่าแรงเฉือน (นิเวตน์) ของหน่อไม้ฝรั่งเพิ่มขึ้นอย่างต่อเนื่องในทุกชุดการทดลอง โดยเฉพาะชุดควบคุมที่เพิ่มขึ้นมากกว่าชุดการทดลองอื่นอย่างชัดเจนในวันที่ 9 และ 12 ซึ่งสอดคล้องกับการเพิ่มขึ้นของปริมาณเส้นใยในหน่อไม้ฝรั่ง นอกจากนี้สภาวะ anoxia สามารถชะลอการสูญเสียปริมาณวิตามินซีและคลอโรฟิลล์ในระหว่างการเก็บรักษาได้ อย่างไรก็ตาม ไม่พบความแตกต่างระหว่างสภาวะ anoxia ที่เวลา 8 และ 16 ชั่วโมง ต่อการเปลี่ยนแปลงคุณภาพของหน่อไม้ฝรั่งในระหว่างการเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 10 องศาเซลเซียส