

ชื่อเรื่อง	การเปรียบเทียบระดับความเข้มข้นและระยะเวลาการแช่เนื้อลำไยในน้ำผลไม้ที่มีความเป็นกรดต่อคุณภาพของเนื้อลำไยสดระหว่างการเก็บรักษา
ผู้แต่ง	ศิริพร สมพงษ์ นิธิยา รัตนานนท์และสุทัศน์ สุระวัง
ที่มา	วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร 43 (3พิเศษ):311-314. 2555.
คำสำคัญ	เนื้อลำไยสด น้ำผลไม้ พีเอช

บทคัดย่อ

น้ำผลไม้ 3ชนิด คือน้ำเสาวรส น้ำสับปะรด และน้ำกระเจี๊ยบแห้งต้ม ที่มีกรดอินทรีย์สูงตามธรรมชาติได้นำมาใช้ทดแทนกรดอินทรีย์สังเคราะห์ เพื่อลดค่าพีเอชของเนื้อลำไยสดพร้อมบริโภคน้ำให้ต่ำกว่า 4.6เพื่อช่วยยับยั้งการเจริญของจุลินทรีย์ก่อโรค และวิเคราะห์สมบัติทางกายภาพ เคมี จุลินทรีย์ และการประเมินทางประสาทสัมผัส ผลการทดลองพบว่าผู้ทดสอบชิมให้คะแนนการยอมรับเนื้อลำไยสดพร้อมบริโภคน้ำที่แช่น้ำเสาวรส น้ำสับปะรดที่ระดับความเข้มข้น 40%, 70% (v/v) และน้ำกระเจี๊ยบสกัดอัตราส่วน 1:40 (w/v) ที่แช่เป็นเวลา 60นาที และเนื้อลำไยภายหลังการแช่มีค่าพีเอช4.58, 4.59และ 4.6ตามลำดับ และมีปริมาณจุลินทรีย์ทั้งหมด ยีสต์ และรา ต่ำกว่าชุดควบคุมที่ไม่ผ่านการแช่ในน้ำผลไม้ อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ($p \leq 0.05$) เมื่อนำเนื้อลำไยสดที่ผ่านการแช่ในน้ำผลไม้ทั้ง 3 ชนิดที่ความเข้มข้นที่ผู้ทดสอบชิมชอบมากที่สุด มาบรรจุในกล่องพลาสติกใสที่มีฝาปิด เก็บรักษาที่อุณหภูมิ $0 \pm 1^{\circ}\text{C}$ เป็นเวลา14วัน เปรียบเทียบกับชุดควบคุมที่ไม่แช่และแช่ในสารละลาย CaCl_2 0.5% ร่วมกับเพอร์ออกซิแอซิดิก (PAA) 50 mg/L พบว่าการแช่ในสารละลาย CaCl_2 0.5% และ PAA 50 mg/L ตามด้วยการแช่ในน้ำผลไม้ไม่มีผลช่วยลดจำนวนแบคทีเรียทั้งหมด ยีสต์ และรา รวมทั้งมีการเปลี่ยนแปลงทางเคมีและกายภาพดีกว่าชุดควบคุมอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ($p \leq 0.05$) และสามารถยืดอายุการเก็บรักษาได้ 10 วัน เมื่อเปรียบเทียบกับชุดควบคุมซึ่งมีอายุการเก็บรักษา 5 วัน