

ชื่อเรื่อง	ผลของการให้ความร้อนร่วมกับการแช่ในสารละลายเกลือแคลเซียมต่อการเปลี่ยนแปลงคุณภาพของผลเมลอนพันธุ์ชั้นสวีทระหว่างการเก็บรักษา
ผู้แต่ง	กัญญารัตน์ เหลืองประเสริฐ และ สมคิด ใจตรง
ที่มา	วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร 45 (3/1 พิเศษ): 225-228, 2557.
คำสำคัญ	การให้ความร้อน; สารละลายเกลือแคลเซียม; เมลอนพันธุ์ชั้นสวีท

บทคัดย่อ

การศึกษาผลของการให้ความร้อนและแคลเซียมต่อการเปลี่ยนแปลงคุณภาพของผลเมลอนพันธุ์ชั้นสวีทระหว่างการเก็บรักษา โดยนำผลเมลอนไปแช่ในสารละลายแคลเซียม 2 ชนิด ได้แก่ แคลเซียมคลอไรด์และแคลเซียมเล็กเทตที่มีความเข้มข้น 2 ระดับ ได้แก่ 0.5 และ 1% (w/v) ที่อุณหภูมิ 60°C. เป็นเวลา 45 นาที เปรียบเทียบกับชุดควบคุม นำไปเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 5±2°C. ความชื้นสัมพัทธ์ 84±2% สุ่มวิเคราะห์ผลเมลอนทุกๆ 3 วัน เป็นเวลา 15 วัน โดยวิเคราะห์ทางกายภาพ-เคมีและอัตราการหายใจ พบว่าการให้ความร้อนที่อุณหภูมิ 60°C. ร่วมกับแคลเซียมคลอไรด์ความเข้มข้น 1% เหมาะสมที่สุดในการรักษาคุณภาพของผลเมลอน โดยผลมีค่าความแน่นเนื้อเพิ่มขึ้น มีการสูญเสียน้ำหนักและเปอร์เซ็นต์การรั่วไหลของสารอินทรีย์โทโรไลต์น้อยกว่าชุดควบคุม และมีคุณภาพในการบริโภคอยู่ในเกณฑ์ที่ดีที่สุด ทั้งการยอมรับโดยรวมและเนื้อสัมผัสของเนื้อผล ทั้งนี้ไม่ส่งผลกระทบต่ออัตราการหายใจ ปริมาณของแข็งทั้งหมดที่ละลายน้ำได้และปริมาณกรดที่ไทเทรตได้