

# ประสิทธิภาพของการลดอุณหภูมิและการลดอุณหภูมิร่วมกับสารฆ่าเชื้อต่ออายุ การวางจำหน่ายข้าวโพดฝักอ่อนตัดแต่งที่อุณหภูมิห้อง

รัชณี พุทธา และ สมคิด ใจตรง

วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร 49(4) (พิเศษ): 231-234. 2561.

## บทคัดย่อ

ปัญหาสำคัญของการจัดการหลังการเก็บเกี่ยวข้าวโพดฝักอ่อนตัดแต่งที่เก็บรักษาที่อุณหภูมิห้องและความชื้นสัมพัทธ์ต่ำ คือมีอายุการวางจำหน่ายสั้น การศึกษานี้จึงมีวัตถุประสงค์เพื่อหาวิธีการจัดการหลังการเก็บเกี่ยวเลียนแบบสภาพตลาดสด ที่สามารถดำเนินการได้ง่าย ปลอดภัยต่อผู้บริโภค และช่วยยืดอายุการวางจำหน่าย ด้วยการลดอุณหภูมิ (การล้างในน้ำเย็น) และใช้สารฆ่าเชื้อ โดยใช้ข้าวโพดฝักอ่อนปกเปลือก คละขนาด (7-11 เซนติเมตร) 1) ล้างในน้ำเย็น (อุณหภูมิ  $2\pm 1$  องศาเซลเซียส) 2) ล้างในน้ำเย็นร่วมกับสารละลายโซเดียมไฮโปคลอไรด์ ความเข้มข้น 200 ส่วนต่อล้านส่วน และ 3) ล้างในน้ำเย็นร่วมกับไฮโดรเจนเพอร์ออกไซด์ ความเข้มข้น 1.5 เปอร์เซ็นต์ นาน 5 นาที และชุดควบคุม (ไม่ผ่านการล้าง) ข้าวโพดตัดแต่งให้แห้ง บรรจุในภาชนะโฟมหุ้มด้วยฟิล์มพีวีซี และเก็บรักษาที่อุณหภูมิห้อง ( $28\pm 1$  องศาเซลเซียส) ความชื้นสัมพัทธ์  $70\pm 2$  เปอร์เซ็นต์ ทำการวิเคราะห์การสูญเสียน้ำหนัก การเปลี่ยนแปลงสี ความแน่นเนื้อ ปริมาณของแข็งทั้งหมดที่ละลายน้ำได้ และปริมาณกรดที่ไทเทรตได้ เมื่อเก็บรักษาเป็นเวลา 0 2 4 6 และ 8 วัน พบว่าการล้างในน้ำเย็น การล้างในน้ำเย็นร่วมกับสารละลายโซเดียมไฮโปคลอไรด์ และไฮโดรเจนเพอร์ออกไซด์ ช่วยรักษาความสด ความแน่นเนื้อ ปริมาณของแข็งทั้งหมดที่ละลายน้ำได้ ลดการสูญเสียน้ำหนัก และชะลอการเปลี่ยนสีของข้าวโพดฝักอ่อนตัดแต่งได้ดีกว่าการไม่ล้าง และข้าวโพดมีคุณภาพเป็นที่ยอมรับได้ 6 วัน