

# ผลของการใช้น้ำร้อนต่อการเกิดสีน้ำตาลแดงที่รอยตัดของผักกาดหอมห่อหุ้มขึ้น

ชัยพิชิต เชื้อเมืองพาน และदनัย บุญเกียรติ

วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร 46 (3/1 พิเศษ): 113-116. 2558.

## บทคัดย่อ

งานวิจัยนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาหาระดับอุณหภูมิของน้ำและระยะเวลาที่เหมาะสมในการจุ่มผักกาดหอมห่อหุ้มขึ้นในน้ำร้อนเพื่อลดการเกิดสีน้ำตาลแดงบริเวณรอยตัด โดยใช้น้ำร้อนอุณหภูมิ 45, 50 และ 55 องศาเซลเซียส และจุ่มเป็นเวลา 1, 2 และ 3 นาทีสำหรับแต่ละระดับอุณหภูมิ เปรียบเทียบกับชุดควบคุมที่ไม่ผ่านการจุ่มน้ำร้อน จากนั้นทำให้สะอาดน้ำ แล้วบรรจุผักกาดหอมห่อหุ้มขึ้นลงในกล่องสีขาวยิบแสงขนาด 16x21x5 เซนติเมตร และปิดฝาด้วยพลาสติกใส PET (polyethylene terephthalate) นำไปเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 4 องศาเซลเซียส วิเคราะห์คุณภาพทางกายภาพ-เคมี ประเมินการเกิดสีน้ำตาลแดงและคุณภาพโดยรวมทุกวันตลอดอายุการเก็บรักษา ผลการทดลองพบว่า การจุ่มในน้ำร้อนอุณหภูมิ 50 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 1 และ 2 นาที สามารถชะลอการเกิดสีน้ำตาลแดงบริเวณรอยตัดของผักกาดหอมห่อหุ้มขึ้นได้ดีที่สุด ผักกาดหอมห่อหุ้มขึ้นได้คะแนนการประเมินคุณภาพโดยรวมและมีอายุการเก็บรักษานานที่สุด 7 วัน การใช้น้ำร้อนอุณหภูมิ 55 องศาเซลเซียส เป็นระดับอุณหภูมิที่ทำให้ผักกาดหอมห่อหุ้มขึ้นเกิดความเสียหายจากอุณหภูมิสูงหลังจากจุ่มเป็นเวลา 1, 2 และ 3 นาที ในขณะที่ผักกาดหอมห่อหุ้มขึ้นชุดควบคุมและที่จุ่มในน้ำร้อนอุณหภูมิ 45 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 1 นาที มีอายุการเก็บรักษาเพียง 1.8 วัน การใช้น้ำร้อนยังมีผลทำให้การปนเปื้อนของจุลินทรีย์ *Enterobacteriaceae* ลดลง