

คุณภาพของมะละกอสุกตัดแต่งพร้อมบริโภคน้ำตาลไม่ลายเสริมโพรไบโอติก แบคทีเรีย

จุฬาทิพย์ โพธิ์อุบล และ พรินา พิริยางกูร

วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร 50 (3 พิเศษ): 75-78, 2562.

บทคัดย่อ

งานวิจัยนี้ศึกษาคุณภาพของมะละกอสุกตัดแต่งพร้อมบริโภคน้ำตาลไม่ลายเสริมโพรไบโอติกแบคทีเรีย โดยนำผลมะละกอสุกที่พร้อมสำหรับการบริโภคไปล้างทำความสะอาดด้วยน้ำประปาแล้วนำไปแช่ในสารละลายคลอรีน 100 ppm นาน 1 นาที ปอกเปลือกผลมะละกอและหั่นเป็นชิ้นลูกเต๋ารูปร่าง 2 ลูกบาศก์เซนติเมตร จากนั้นนำชิ้นมะละกอมาผสมกับเซลล์แขวนลอยของเชื้อโพรไบโอติกแบคทีเรีย (10^9 CFU/ml) ได้แก่ *Lactobacillus acidophilus*, *Lactobacillus casei* และเชื้อผสมของ *Lactobacillus acidophilus* และ *Lactobacillus casei* โดยมีชิ้นมะละกอสุกที่ไม่ใส่เชื้อโพรไบโอติกแบคทีเรียเป็นชุดควบคุม จากนั้นตรวจวัดค่าสีแดง ความเป็นกรด-ด่าง ปริมาณของแข็งที่ละลายน้ำได้ ความชื้น และปริมาณจุลินทรีย์ (โพรไบโอติกแบคทีเรีย โคลิฟอร์ม ยีสต์ และรา) ของมะละกอภายหลังจากที่เสริมด้วยโพรไบโอติกแบคทีเรียเป็นเวลา 6 ชั่วโมง จากการทดลองพบว่ามะละกอสุกที่เสริมโพรไบโอติกแบคทีเรียมีค่าสีแดงอยู่ในช่วง 20.7-21.9 ความเป็นกรด-ด่าง 4.6-5.5 ปริมาณของแข็งที่ละลายน้ำได้ 4.9-5.0 เปอร์เซ็นต์ ความชื้น 85.7-86.3 เปอร์เซ็นต์ และมีปริมาณโพรไบโอติกแบคทีเรีย 7.52-8.93 Log CFU/g ในขณะที่ตรวจไม่พบโคลิฟอร์ม ยีสต์และรา โดยมีมะละกอเสริมโพรไบโอติกแบคทีเรียมีคุณภาพใกล้เคียงกับมะละกอในชุดควบคุมที่มีค่าสีแดงเท่ากับ 25.2 ความเป็นกรด-ด่าง 4.6 ปริมาณของแข็งที่ละลายน้ำได้ 4.9 เปอร์เซ็นต์ และความชื้น 85.2 เปอร์เซ็นต์ ในขณะที่ตรวจไม่พบโพรไบโอติกแบคทีเรีย โคลิฟอร์ม ยีสต์และรา ซึ่งการเสริมโพรไบโอติกแบคทีเรียในมะละกอสามารถช่วยเพิ่มคุณภาพทางด้านจุลินทรีย์ที่มีประโยชน์ให้แก่ผู้บริโภค