

# ผลของขนาดการตัดต่อการเปลี่ยนแปลงคุณภาพของแคนตาลูปตัดแต่งพร้อม บริโภคระหว่างการเก็บรักษา

กัญญารัตน์ เหลืองประเสริฐ

วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร 46 (3/1 พิเศษ): 271-274. 2558.

## บทคัดย่อ

ผลการศึกษาขนาดการตัดของแคนตาลูปตัดแต่งพร้อมบริโภคต่อการเปลี่ยนแปลงคุณภาพระหว่างการเก็บรักษา โดยแช่ผลแคนตาลูปในสารละลายแคลเซียมคลอไรด์ ( $\text{CaCl}_2$ ) ความเข้มข้น 1% (w/v) ที่อุณหภูมิ 60°C เป็นเวลา 45 นาที นำผลแคนตาลูปตัดขนาดที่ต่างกัน 3 ขนาด ได้แก่ ขนาด 1.0x2.0, 1.5x2.0 และ 2.0x2.0 เซนติเมตร เปรียบเทียบกับชุดควบคุม (ไม่แช่ในชุดทดลอง) ขนาด 2.0x2.0 เซนติเมตร และนำเนื้อแคนตาลูปตัดแต่งพร้อมบริโภคบรรจุในภาชนะปิดผนึกด้วยฟิล์ม PVC (Polyvinylchloride) เก็บรักษาที่อุณหภูมิ  $5\pm 2^\circ\text{C}$  ความชื้นสัมพัทธ์  $84\pm 2\%$  สุ่มวิเคราะห์เนื้อแคนตาลูปทุกวัน เป็นเวลา 7 วัน พบว่าการตัดขนาด 2.0x2.0 เซนติเมตร เหมาะสมที่สุดต่อการรักษาคุณภาพของเนื้อแคนตาลูปตัดแต่งพร้อมบริโภค โดยมีค่าความแน่นเนื้อมากที่สุดเมื่อเปรียบเทียบกับขนาดอื่น การสูญเสียน้ำหนัก การรั่วไหลของสารอิเล็กโทรไลต์ และจำนวนจุลินทรีย์ทั้งหมด มีค่าน้อยที่สุด การตัดขนาด 2.0x2.0 เซนติเมตร ไม่ส่งผลต่อปริมาณของแข็งทั้งหมดที่ละลายในน้ำได้ (TSS) ค่าความสว่าง ( $L^*$ ) ความเข้ม ( $C^*$ ) ของสีเนื้อ ค่าสี (Hue) ของเนื้อผลและอัตราการหายใจ รวมทั้งการประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัสพบว่ามีความอยู่ในเกณฑ์ดีที่สุด โดยเนื้อสัมผัส และการยอมรับโดยรวมมีคะแนนการยอมรับเท่ากับ 7.4 และ 7.4 คะแนน ตามลำดับ (ระดับชอบปานกลาง) เมื่อเก็บรักษาเป็นเวลา 4 วัน