ผลของชนิดของบรรจุภัณฑ์และสภาวะการเก็บรักษาต่อคุณภาพเนื้อลำไยสดอบแห้ง

จารุวรรณ์ รัตนสกุลธรรม และสนอง อมฤกษ์

วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร 46 (3/1 พิเศษ): 283-286. 2558.

บทคัดย่อ

ลำไยเป็นไม้ผลเศรษฐกิจที่สำคัญของประเทศไทย การส่งออกลำไยส่วนใหญ่เป็นแบบลำไยสดและลำไยอบแห้ง การอบแห้งช่วยยืดอายุการเก็บรักษา จากการศึกษาชนิดบรรจุภัณฑ์ (ถุงพอลิโพรพิลีน ถุงสุญญากาศ และถุงอะลูมิเนียมฟอยล์) และสภาวะการเก็บรักษา (อุณหภูมิห้อง 25-30 °C และ 4-8 °C) ต่อคุณภาพเนื้อลำไยอบแห้ง พบว่า เนื้อลำไยสดอบแห้งซึ่งเก็บรักษาที่อุณหภูมิห้อง มีความชื้นและค่าวอเตอร์แอกทิวิตีเพิ่มขึ้นเมื่อเก็บรักษาเป็นเวลานานขึ้น แต่มีค่าสี L*, a*, b* ลดลง (สีเข้มขึ้น) โดยเนื้อลำไยสดอบแห้งที่บรรจุในถุงอะลูมิเนียมฟอยล์มีค่าสี L*, a*, b* มากกว่าเนื้อลำไยสดอบแห้งที่บรรจุในถุงสุญญากาศและถุงพอลิโพรพิลีน ($p \leq 0.05$) ส่วนเนื้อลำไยสดอบแห้งที่เก็บรักษาที่อุณหภูมิ 4-8 °C มีความชื้น ค่าวอเตอร์แอกทิวิตี และค่าสีลดลงเมื่อเก็บรักษาเป็นเวลานานขึ้น แต่ไม่มีความแตกต่างกันระหว่างบรรจุภัณฑ์ทั้ง 3 ชนิด ($p>0.05$) สำหรับปริมาณของแข็งที่ละลายน้ำได้ทั้งหมดและปริมาณจุลินทรีย์ของเนื้อลำไยสดอบแห้งในบรรจุภัณฑ์ทั้ง 3 ชนิด ที่เก็บที่อุณหภูมิห้องและ 4-8 °C ตลอดอายุการเก็บรักษา 12 เดือน ยังอยู่ในเกณฑ์มาตรฐาน (มกษ. 8-2549 เนื้อลำไยสดอบแห้ง) ส่วนด้านการยอมรับของผู้บริโภค พบว่า เนื้อลำไยสดอบแห้งมีคะแนนลดลงเมื่ออายุการเก็บรักษานานขึ้น โดยตลอดอายุการเก็บรักษา 12 เดือน เนื้อลำไยสดอบแห้งซึ่งเก็บรักษาที่อุณหภูมิต่ำ มีคะแนนการยอมรับมากกว่าเนื้อลำไยสดอบแห้งซึ่งเก็บรักษาที่อุณหภูมิห้อง