

3937679 ENAT/M : สาขาเทคโนโลยีที่เหมาะสมเพื่อพัฒนาทรัพยากร

วทม. (เทคโนโลยีที่เหมาะสมเพื่อการพัฒนาทรัพยากร)

คำสำคัญ : ประสิทธิภาพ / สารเคมี / ความสด / ฟักทองแคะสลัก

นิลภา วัชรมน : การเปรียบเทียบประสิทธิภาพของสารเคมี ในการรักษาความสดของฟักทองแคะสลัก (COMPARISON OF EFFECTIVENESS OF CHEMICALS TO PROLONG FRESHNESS OF CRAFT) คณะกรรมการควบคุมวิทยานิพนธ์ : สมพงษ์ ธงไชย, วท.ม. เบญจภรณ์ ประภักดิ์, วท.ม., อาณัติ นิตธิธรรมยง, Ph.D., พงศ์พิศน์ ปิยะพงศ์ 70 หน้า

ISBN 974-663-565-4

โดยทั่วไป ชิ้นงานฟักทองแคะสลัก ไม่สามารถเก็บไว้ที่อุณหภูมิห้องได้นานเกิน 24 ชั่วโมง ดังนั้น จึงได้ทำการศึกษาเปรียบเทียบประสิทธิภาพของสารเคมี ในการรักษาความสดของฟักทองแคะสลัก โดยใช้ฟักทองพันธุ์คางคกที่แก่จัด มีสีเปลือกอยู่ในเกณฑ์ Green - Group 136 A เปลือกแข็ง 2975.24 กรัม สีของเนื้อฟักทองอยู่ในเกณฑ์ Yellow - Orange 14 A ความแน่นเนื้อ 1239.09 ความหนาของเนื้อ 2.38 ซม. ใช้การทดลองแบบ Completely Randomized Design (CRD) ในการทดลองครั้งนี้ ได้แบ่งชุดการทดลองออกเป็น 12 ชุดการทดลอง โดยใช้ชิ้นฟักทองแช่ในสารละลายน้ำปูนใส 0.50%, 1% และ 1.5% สารละลายน้ำสารส้ม 4%, 6% และ 8% และ 10% และสารละลาย โซเดียมเมตาไบซัลไฟต์ 0.75% 1% 1.25% และ 1.50% นาน 2 ชั่วโมง

พบว่า ฟักทอง ชิ้นที่แช่ในสารละลายน้ำสารส้ม 8% ดีที่สุด คือ มีค่าความแน่นเนื้อ 1896.95 กรัม ค่าสี Yellowness 64.47 น้ำหนัก 4.826 กรัม รองลงมาคือ ชิ้นที่แช่สารละลายน้ำสารส้ม 6% มีค่าความแน่นเนื้อ 1879.15 กรัม ค่าสี Yellowness 62.39 และน้ำหนัก 4.958 กรัม ดังนั้นจึงมีความเป็นไปได้ ในการใช้สารละลายน้ำสารส้ม 8% และ 6% ในการยืดระยะเวลาการเก็บรักษาความสดของฟักทองแคะสลัก