

เห็ดฟางเป็นเห็ดชนิดหนึ่งที่นิยมบริโภคกันอย่างแพร่หลายในประเทศไทย แต่พบว่ามีการสูญเสีย ภายหลังการเก็บเกี่ยวอย่างรวดเร็ว โดยเฉพาะอย่างยิ่งปัญหาการเกิดสีน้ำตาลบริเวณรอยตัดและการ บานของคอกเห็ด ทำให้อายุการวางจำหน่ายสั้นและไม่เป็นที่ต้องการของผู้บริโภค เนื่องจากเห็ดเป็น ผลิตผลที่มีการหายใจสูงดังนั้นจึงมีความจำเป็นที่จะต้องทำการลดอุณหภูมิภายในหลังการเก็บเกี่ยว การ ศึกษาผลของการลดอุณหภูมิก่อนการเก็บรักษาโดยใช้วิธีการ forced air cooling ที่ความเร็วลม 1 3 และ 5 เมตรต่อวินาที ที่ระดับอุณหภูมิ 1 4 และ 8 องศาเซลเซียส แล้วนำไปเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 13 องศาเซลเซียสต่อคุณภาพและอายุการวางจำหน่ายของเห็ดฟาง จากการทดลองพบว่า การทำ forced air cooling ที่ความเร็วลม 1 เมตรต่อวินาที ที่ระดับอุณหภูมิ 8 องศาเซลเซียส สามารถลดอัตราการ สูญเสียน้ำหนัก การเปลี่ยนแปลงค่า L การเกิดสีน้ำตาล และมีคะแนนการยอมรับของผู้บริโภคในด้าน ต่างๆ ของเห็ดฟางมากที่สุด โดยมีอายุการเก็บรักษาเท่ากับ 5 วัน นอกจากนี้ได้ศึกษาผลของการลดอุณหภูมิ ในการเก็บรักษาภายต่อคุณภาพของเห็ดฟางภายหลังการลดอุณหภูมิด้วยวิธี forced air cooling ที่ ความเร็วลม 1 เมตรต่อวินาที ที่ระดับอุณหภูมิ 8 องศาเซลเซียส แล้วเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 10 13 และ 15 องศาเซลเซียสต่อคุณภาพหลังการเก็บเกี่ยวของเห็ดฟาง จากการทดลองพบว่าการเก็บรักษาเห็ดฟางที่ อุณหภูมิ 13 องศาเซลเซียส สามารถลดการสูญเสียน้ำหนัก การเปลี่ยนแปลงค่า L การเปลี่ยนแปลง สารประกอบฟีโนอล กิจกรรมของเอนไซม์ Polyphenol oxidase กิจกรรมของเอนไซม์ phenylalanine ammonialyase การเกิดสีน้ำตาล และมีคะแนนการยอมรับของผู้บริโภคในด้านต่างๆ มากที่สุด โดยมี อายุการเก็บรักษาเท่ากับ 5 วัน สำหรับการลดอุณหภูมิเห็ดฟางด้วยวิธี forced air cooling ที่ความเร็วลม 1 เมตรต่อวินาที ที่ระดับอุณหภูมิ 8 องศาเซลเซียสแล้วทำการบรรจุด้วยฟิล์มพลาสติกชนิด PVC LLDPE PE และถุงสูญญากาศ ความหนา 15 ไมโครเมตร และเก็บรักษาอุณหภูมิ 13 องศาเซลเซียส พบว่าเห็ดฟางที่บรรจุด้วยฟิล์มพลาสติกชนิด PE สามารถลดอัตราการสูญเสียน้ำหนัก การเปลี่ยน แปลงค่า L การเปลี่ยนแปลงสารประกอบฟีโนอล กิจกรรมของเอนไซม์ phenylalanine ammonialyase การเกิดสีน้ำตาล และมีคะแนนการยอมรับของผู้บริโภคในด้านต่างๆ มากที่สุด โดยมีอายุการเก็บรักษา เท่ากับ 5 วัน

Abstract

TE 163986

Straw mushroom is very popular in Thailand and usually uses as an ingredient of dish. The major postharvest problem of straw mushroom is browning at the cutting surface moreover the cap opening is another factor which limit the shelf life. According to straw mushroom has very high respiration rate thus the pre-storage cooling treatment is needed to delay the deterioration during storage. Effect of forced air cooling by controlling the wind speed at 1, 3 and 5 m/s and temperature at 1, 4 and 8 °C on quality and shelf life of straw mushroom were investigated. Reduction of weight loss and L- value changes was recorded in straw mushroom pre-cooled at wind speed of 1 m/s and 8 °C. These conditions also maintained the good external quality compared to those at other treatments and had shelf life of 5 days. The suitable force air cooling condition was applied to straw mushroom and then kept the mushroom at 8, 10, 13 and 15 °C for observing the quality and shelf life of straw mushroom. The results showed that straw mushroom stored at 13 °C could reduce weight loss, L-value changes, phenol content, and polyphenoloxidase and phenylalanine ammonialyase activity, maintain the good appearance and had storage life for 5 day. The various types of plastic films including PVC, LLDPE, PE and vacuum bag on quality and shelf life of straw mushroom kept at 13 °C. The changes of weight loss, L value, phenol content and activity of polyphenol oxidase and PAL in straw mushroom were reduced by PE film wrapping. Furthermore, the external quality was maintained higher than those of other treatment and had shelf life of 5 days.