

ชื่อรายงานการวิจัย ผลของการบรรจุแบบตัดแปลงสภาพบรรยากาศสมมูลต่ออายุการเก็บรักษา
หน่อไม้หวานพันธุ์หลี่จูแปรรูปพร้อมบริโภค

ผู้เขียน นางพิชญา พูลลาภ
นายพรชัย ราชตะนะพันธุ์
นายขงยุทธ เฉลิมชาติ

บทคัดย่อ

งานวิจัยนี้ได้ศึกษาผลของการบรรจุแบบตัดแปลงสภาพบรรยากาศสมมูลต่ออายุการเก็บรักษาหน่อไม้หวานพันธุ์หลี่จูแปรรูปพร้อมบริโภค โดยเก็บรักษาหน่อไม้หวานพันธุ์หลี่จูแปรรูปพร้อมบริโภคในถุงชนิด PP, LDPE, PE-M, PE-H และ PE-VH ที่อุณหภูมิ 4 องศาเซลเซียส จากผลการศึกษาพบว่าชนิดของถุงที่ใช้มีผลต่อปริมาณ โปรตีน ไขมัน คาก เซ็ลลูโลสทั้งหมด ปริมาณ ยีสต์และรา ความชื้น แก๊สออกซิเจนและคาร์บอนไดออกไซด์ อัตราการหายใจ การเกิดสีน้ำตาล และการเปลี่ยนแปลงสีของหน่อไม้หวานพันธุ์หลี่จูอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ($p \leq 0.05$) แต่ไม่มีผลต่อปริมาณเถ้า วิตามินซี ออกซาเลท ความแน่นเนื้อ การสูญเสียน้ำหนักของหน่อไม้หวาน ($p \geq 0.05$) และพบว่าหน่อไม้หวานที่บรรจุในถุงชนิด PP มีอายุการเก็บรักษานานที่สุด ($p \leq 0.05$) โดยมีอายุการเก็บรักษานาน 24 วัน

นอกจากนี้ยังได้ศึกษาการเก็บรักษาหน่อไม้หวานพันธุ์หลี่จูแปรรูปพร้อมบริโภค ร่วมกับผักกาดหอมห่อและแครอทแปรรูปพร้อมบริโภคในถุงชนิด PP, LDPE, PE-M, PE-H และ PE-VH ที่อุณหภูมิ 4 องศาเซลเซียส จากผลการศึกษาพบว่า ชนิดของถุงมีผลต่อการสูญเสียน้ำหนัก การเกิดสีน้ำตาลของหน่อไม้หวานพันธุ์หลี่จู และการเกิดสีชมพูบริเวณรอยตัดของผักกาดหอมห่อ ปริมาณแก๊สออกซิเจนและคาร์บอนไดออกไซด์ภายในถุง และอายุการเก็บรักษาของผักอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ($p \leq 0.05$) ในการศึกษาอายุการเก็บรักษาหน่อไม้หวานพันธุ์หลี่จูร่วมกับผักกาดหอมห่อและแครอท พบว่าถุงชนิด PP และ LDPE มีอายุการเก็บรักษานานที่สุด คือ 10 วัน