

| | |
|---|---|
| หัวข้องานวิจัย | ผลของรูปแบบการตัดแต่งและอุณหภูมิต่อคุณภาพและอายุการวางจำหน่ายของสับประรดตัดแต่งพร้อมบริโภค Effect of Cutting Styles and Temperature on Quality and Shelf Life of Fresh-cut Pineapple |
| หัวหน้าโครงการ | รศ. ดร. ศิริชัย กัลยาณรัตน์ นางสาวธนิตชยา พุทธรณี |
| หน่วยงานที่สังกัด | สาขาวิชาเทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยว คณะทรัพยากรชีวภาพและเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอมเกล้าธนบุรี |
| หมายเลขโทรศัพท์ | 0-2470-7720 |
| ได้รับทุนอุดหนุนการวิจัยประเภททั่วไป ประจำปี 2553 | |
| จำนวนเงิน | 765,480.- บาท ระยะเวลาการทำงานวิจัย 1 ปี |
| ตั้งแต่ | 1 ตุลาคม 2552 ถึง 30 กันยายน 2553 |

บทคัดย่อ

สับประรดพันธุ์ตราดสีทองเป็นสับประรดที่เหมาะสมสำหรับการบริโภคสดรสชาติหวานหอม และกรอบ ในการทดลองนี้ให้ความสำคัญในรูปแบบการตัดแต่งและอุณหภูมิในการเก็บรักษา สับประรดพันธุ์ตราดสีทองตัดแต่งพร้อมบริโภค การตัดแต่งแบบตัดตามยาวและการตัดเป็นชิ้นให้คะแนนการยอมรับสูงกว่าการตัดแต่งแบบทรงกลมตัดขวางและทรงกลมตัดขวางหันครึ่ง สับประรดตัดแต่งพร้อมบริโภคเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 10 องศาเซลเซียส ความชื้นสัมพัทธ์ร้อยละ 92-95 สามารถชะลอการสูญเสียน้ำหนักสด การเปลี่ยนแปลงความแน่นเนื้อของเนื้อสับประรดตัดแต่ง และสามารถเก็บรักษานาน 8 วัน การเก็บรักษาที่อุณหภูมิดังกล่าวยังมีคะแนนการยอมรับโดยรวมของผู้บริโภคสูงกว่าการเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 4 และ 13 องศาเซลเซียส อย่างไรก็ตามพบว่าการตัดแต่งแบบสับหั่นชิ้นครึ่งผลแล้วเก็บที่อุณหภูมิ 10 องศาเซลเซียส มีปริมาณ total ascorbic acid น้อยและมีปริมาณการปนเปื้อนของเชื้อ total plate count สูงกว่าการหั่นชิ้นตามยาวและมีคะแนนการยอมรับน้อยกว่าการหั่นชิ้นตามยาว ดังนั้นการรักษาคุณภาพของสับประรดตัดแต่งพร้อมบริโภคควรตัดแต่งเป็นชิ้นตามยาวสี่ชิ้นต่อครึ่งผล และเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 10 องศาเซลเซียส ความชื้นสัมพัทธ์ร้อยละ 92-95

คำสำคัญ: สับประรดตัดแต่งพร้อมบริโภค/ อุณหภูมิเก็บรักษา / รูปแบบการตัดแต่ง

Abstract

'Trad Seethong' pineapple (Queen group) is such a species for consumption. Its flesh is sweet and crispy with enriched aroma. In present study, cutting styles and storage temperatures of fresh-cut 'Trad Srithong' pineapple were investigated. Long section and cubic cutting of pineapple flesh were high in consumer acceptance compared to cross-section and half-cross section cutting. Fresh-cut pineapple stored at 10 °C at 92-95% RH, delayed in weight loss and firmness loss, had at least 8 days of storage period that had higher consumer acceptance than those in 4 °C and 13 °C. However, cubic cutting stored at 10 °C was low in total ascorbic acid but high in total plate count, compared to long-section cutting. Furthermore long section cutting was better than cubic cutting in term of visual acceptance. As a result, long section fresh-cut stored at 10 °C at 92-95% RH is recommended to be a model of quality maintenance of fresh-cut pineapple.

Keywords: Fresh-cut pineapple (cv. Trad Seethong) / storage temperature / cutting type