

การศึกษาผลของสภาวะการเตรียมและการเก็บผักสดและเนื้อไก่ลวกสำหรับแกงเขียวหวาน ต่ออายุการเก็บรักษา ส่วนของผัก ได้แก่ ใบโหระพา ใบมะกรูด พริกชี้ฟ้า มะเขือเปราะ นำมาล้างด้วยโอโซนที่ความเข้มข้น 0.08 และ 0.14 ppm เก็บรักษาที่อุณหภูมิ 8 12 และ 15 องศาเซลเซียส แล้วตรวจสอบปริมาณจุลินทรีย์ และน้ำหนักที่สูญเสีย พบว่าความเข้มข้นของโอโซนที่ 0.08 และ 0.14 ppm เก็บรักษาที่อุณหภูมิ 8 องศาเซลเซียส ทั้ง 2 ความเข้มข้นมีประสิทธิภาพใกล้เคียงกันและให้ผลดีกว่าที่ภาวะอื่น โดยสามารถเก็บรักษาใบโหระพาได้ 3 วัน ใบมะกรูด มะเขือเปราะได้ 9 วัน และพริกชี้ฟ้าได้ 12 วัน ส่วนของเนื้อไก่ เมื่อนำมาลวกที่อุณหภูมิ 100 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 1 นาที เก็บรักษาที่อุณหภูมิ 4 องศาเซลเซียส สามารถเก็บรักษาได้เป็นเวลา 35 วัน เมื่อนำวัตถุดิบทั้งหมดไปทำการทดสอบทางประสาทสัมผัส พบว่าผู้ทดสอบยอมรับแกงเขียวหวานเมื่อใช้ผักที่มีอายุการเก็บไม่เกิน 3 วัน ที่อุณหภูมิ 8 องศาเซลเซียส

The effects of preparation and storage conditions on shelf life of fresh vegetables, i.e., Thai sweet basil, kaffir lime leaf, egg plant, and chicken meat for green curry were studied. Vegetables were treated by ozone at 0.08 and 0.14 ppm and stored at 8, 12 and 15 °C and tested on microbial load and weight loss, it was found that washing with 0.08 or 0.14 ppm ozone and keep at 8 °C were better than better condition. The shelf life of Thai sweet basil, kaffir lime leaf, red chilli, egg plant were 3, 9, 9 and 12 day respectively. The cooked chicken meat stored at 4 °C could be preserved for 35 day. The green curry prepared from vegetables kept for 3 days at 8 °C was still accepted.