

ชื่อโครงการ สับปะรดตัดแต่งพร้อมบริโภค
ผู้วิจัย นางสาวนิรมล สันติภาพวิวัฒนา
 นางสาวเนตรา สมบูรณ์แก้ว

บทคัดย่อ

ปัจจุบันผักและผลไม้ตัดแต่งพร้อมบริโภคได้รับความนิยม เนื่องจากแนวโน้มของผู้บริโภคสนใจอาหารประเภทพร้อมบริโภคเพิ่มมากขึ้น ขณะเดียวกันประเทศไทยได้มีการส่งออกผลไม้ตัดแต่งพร้อมบริโภค โดยเฉพาะสับปะรดจากประเทศไทยที่มีการส่งออกทั้งผลสดและตัดแต่งพร้อมบริโภค แต่ปัญหาอย่างหนึ่งของสับปะรดตัดแต่งพร้อมบริโภคคือ มีอายุการวางจำหน่ายสั้น งานวิจัยนี้แบ่งออกเป็น 2 การทดลองดังนี้ การทดลองที่ 1 ศึกษาผลของวิธีการเตรียมต่อการลดจำนวนเชื้อจุลินทรีย์ของสับปะรดตัดแต่งพร้อมบริโภค ผลการทดลองพบว่า โซเดียมไฮโปคลอไรด์ให้ผลดีในการลดการเจริญเติบโตของเชื้อจุลินทรีย์ทั้งหมด และปริมาณยีสต์และรา ทั้งนี้ระยะเวลาในการจุ่มไม่มีผลต่อการลดการเจริญเติบโตของเชื้อจุลินทรีย์ทั้งหมด และปริมาณยีสต์และรา อย่างไรก็ตามการเตรียมสับปะรดตัดแต่งพร้อมบริโภคโดยการจุ่มในสารละลายโซเดียมไฮโปคลอไรด์ที่ระดับความเข้มข้น 100 ppm นาน 1 นาที ให้ผลดีที่สุดในการลดปริมาณเชื้อจุลินทรีย์ทั้งหมด และปริมาณยีสต์และรา

การทดลองที่ 2 ศึกษาผลของภาชนะบรรจุและอุณหภูมิในการเก็บรักษาต่ออายุการวางจำหน่ายของสับปะรดตัดแต่งพร้อมบริโภค ผลการทดลองพบว่า การเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 10 องศาเซลเซียสให้ผลดีในการรักษาคุณภาพ โดยสามารถลดการสูญเสียน้ำหนัก การเกิดสีน้ำตาล และได้คะแนนการยอมรับโดยรวมสูงกว่าการเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 15 องศาเซลเซียส ส่วนการบรรจุด้วยฟิล์ม PVC สามารถรักษาคุณภาพของสับปะรดตัดแต่งพร้อมบริโภคได้ดีกว่าการบรรจุด้วยถุง PP และ PE โดยได้รับคะแนนการยอมรับโดยรวมสูงกว่า อย่างไรก็ตามการบรรจุด้วยฟิล์ม PVC ขนาดความหนา 8 ไมครอน และเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 10 องศาเซลเซียส มีอายุการเก็บรักษานานที่สุดคือ 10 วัน

คำสำคัญ สับปะรด/ ผักและผลไม้ตัดแต่งพร้อมบริโภค/
 ภาชนะบรรจุแบบสภาพบรรยากาศเปลี่ยนแปลง

Title Minimally Processed Pineapple

Authors Miss Niramont Sunthipabvivattana
Miss Nettra Somboonkaew

Abstract

Recently, fresh cut fruit and vegetables become a popular food due to the trend of consumer prefer to consume ready-to-eat products. While, Thai fruits are also exported as a fresh cut product, especially pineapple of Thailand that is exported both of fresh fruit and fresh cut product. This research was divided into 2 experiments. Experiment 1; studied effect of preparation method on microbial growth of fresh cut pineapple. The results showed sodium hypochlorite (NaOCl) could reduce growth of aerobic plate count and yeast and mold plate count. While time of washing had no effect on decreasing of microbial growth. However, fresh cut pineapples were pre-washed with 100 ppm NaOCl for 1 min. gave the best result in reducing growth of microbial.

Experiment 2, fresh cut pineapples were investigated effect of packaging and storage temperature on shelf life. The results indicated storage temperature at 10 °C could reduce percentage of fresh weight and browning symptom better than stored at 15 °C and also had the high scores of overall acceptability. Moreover, PVC film could maintain quality better than PP and PE bag. However, fresh cut pineapples were packed with 8 µ PVC film and stored at 10 °C had the highest shelf life of 10 days.

Keywords Pineapple/ Fresh cut fruit and vegetables/ Modified Atmosphere
Packaging