

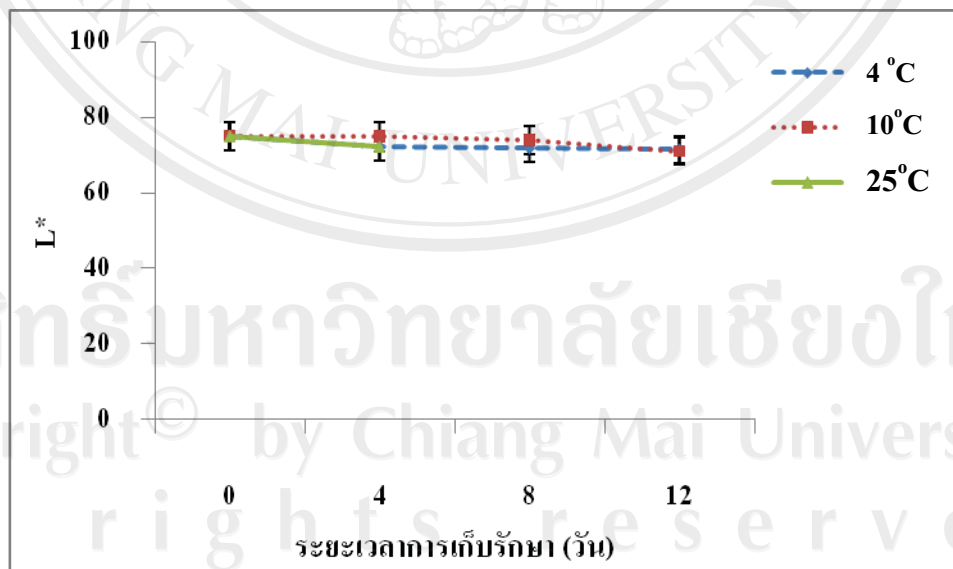
บทที่ 4

ผลการวิจัย

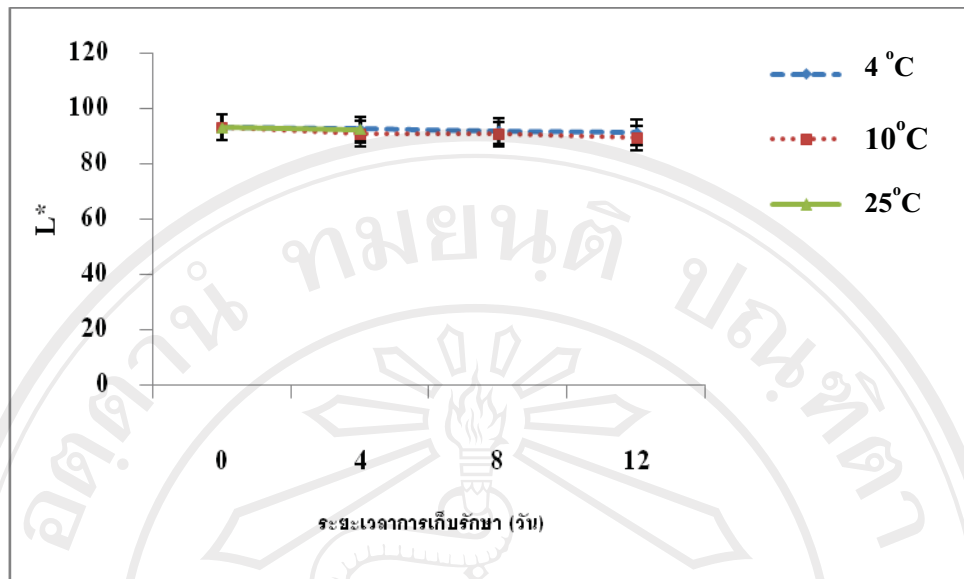
ได้นำดอกเห็ดแปะฮือมาตัดผ่าตามยาวเป็นชิ้นๆ โดยให้มีความหนาประมาณ 5 มิลลิเมตร นำไปบรรจุในกล่องพลาสติกโพลีโพรพิลีน (Polypropylene : PP) แล้วหุ้มด้วยฟิล์มโพลีไวนิล คลอไรด์ (PVC) กล่องละ 10 ชิ้น เก็บรักษาที่อุณหภูมิ 4, 10 และ 25 องศาเซลเซียส ทำการทดลอง ทั้งหมด 3 ซ้ำต่อกรรมวิธี บันทึกผลการทดลองในวันแรกที่เก็บและหลังจากนั้นทุก 4 วัน จนกระทั่ง ชิ้นเห็ดจากการ โดยนำมาวิเคราะห์ค่าความสว่าง ความแน่นเนื้อและเปอร์เซ็นต์การสูญเสียน้ำหนัก ดังนี้

1. ผลของคุณภาพและอายุการเก็บรักษาดอกเห็ดแปะฮือ

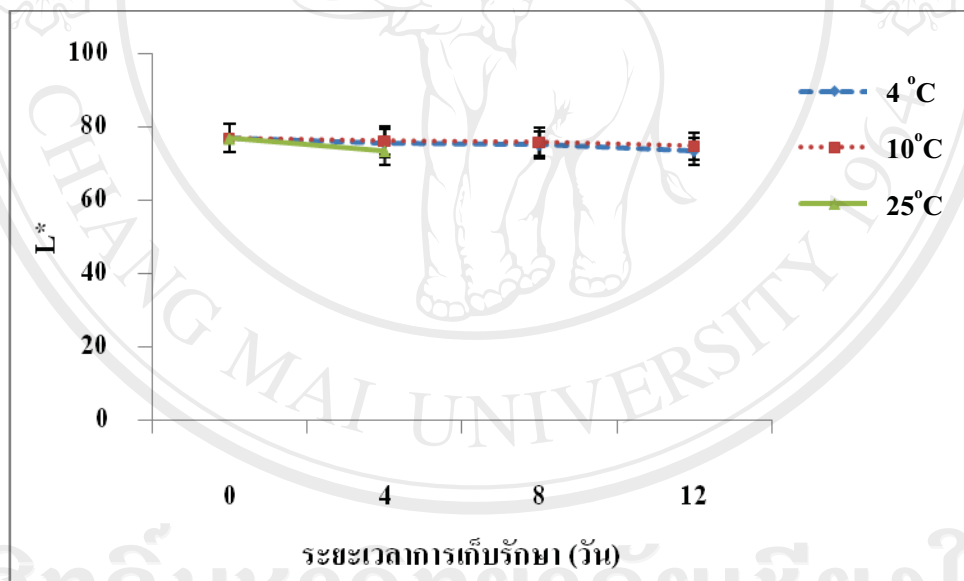
เมื่อทำการวัดค่าความสว่างของชิ้นเห็ดแปะฮือ โดยวัดบริเวณดอก เนื้อและก้าน ค่าความ สว่างบริเวณหมวกดอก (ภาพ 4.1) และบริเวณเนื้อ (ภาพ 4.2) เห็ดที่เก็บไว้ที่อุณหภูมิ 4 องศาเซลเซียสมีค่าความสว่างมากกว่าเห็ดที่เก็บรักษาที่อุณหภูมิ 10 และ 25 องศาเซลเซียส ตามลำดับ ส่วนบริเวณก้าน (ภาพ 4.3) เห็ดที่เก็บไว้ที่อุณหภูมิ 10 องศาเซลเซียสมีค่าความสว่างมากกว่าเห็ดที่ เก็บรักษาที่อุณหภูมิ 4 และ 25 องศาเซลเซียส ตามลำดับ ซึ่งค่าความสว่างในแต่ละอุณหภูมิมีความ แตกต่างกันทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่น 95 เปอร์เซ็นต์



ภาพ 4.1 ผลของอุณหภูมิการเก็บรักษาต่อค่าความสว่างบริเวณหมวกดอกเห็ดแปะฮือ



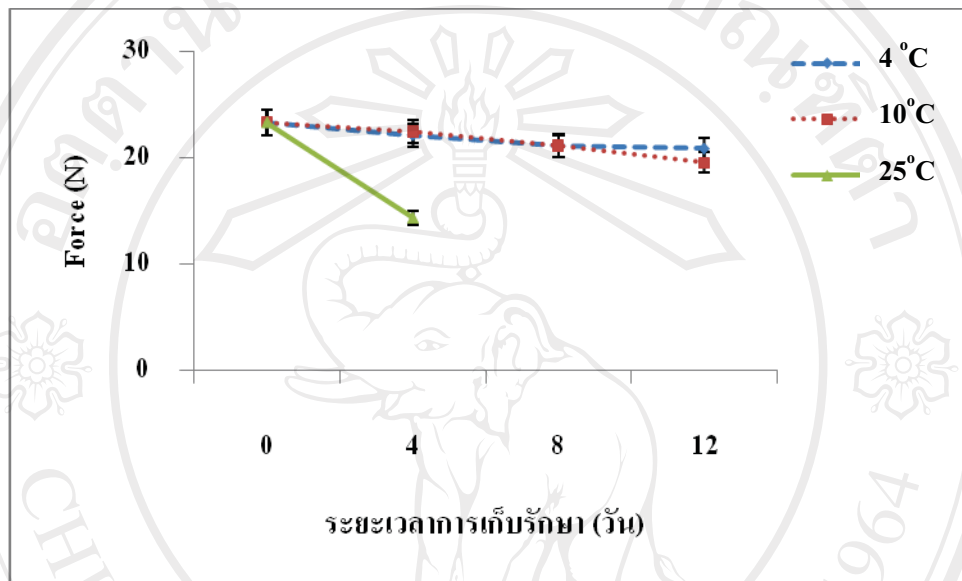
ภาพ 4.2 ผลของอุณหภูมิการเก็บรักษาต่อค่าความสว่างบริเวณเนื้อดอกเห็ดเป่าสั้ว



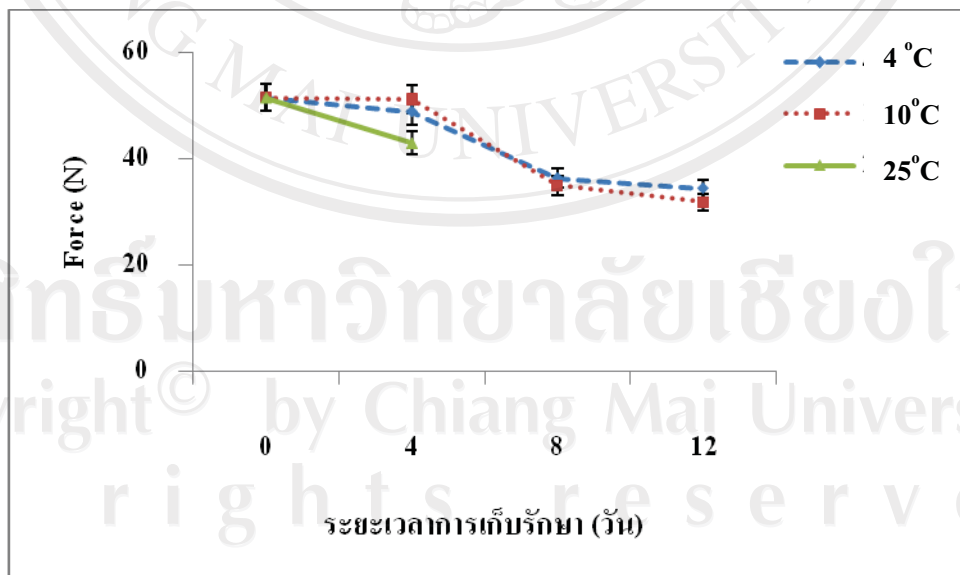
ภาพ 4.3 ผลของอุณหภูมิการเก็บรักษาต่อค่าความสว่างบริเวณก้านดอกเห็ดเป่าสั้ว

หมายเหตุ ดอกเห็ดเป่าสั้วที่เก็บรักษาไว้ที่อุณหภูมิ 25 องศาเซลเซียสในวันที่ 8 ไม่สามารถนำมาวัดค่าได้เนื่องจากเห็ดเกิดการเน่าเสีย

เมื่อทำการวัดค่าความแน่นเนื้อของชิ้นเห็ดเป๋าฮื้อ โดยวัดบริเวณหวมก และก้านดอก ค่าความแน่นเนื้อบริเวณหวมกดอก (ภาพ 4.4) และก้าน (ภาพ 4.5) ตลอดระยะเวลาการเก็บรักษาในแต่ละอุณหภูมิมีความแตกต่างกันทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่น 95 เปอร์เซนต์ โดยเห็ดที่เก็บไว้ที่อุณหภูมิ 4 องศาเซลเซียสมีความแน่นเนื้อมากกว่าเห็ดที่เก็บรักษาที่อุณหภูมิ 10 และ 25 องศาเซลเซียส ตามลำดับ



ภาพ 4.4 ผลของอุณหภูมิการเก็บรักษาต่อความแน่นเนื้อบริเวณหวมกดอกเห็ดเป๋าฮื้อ

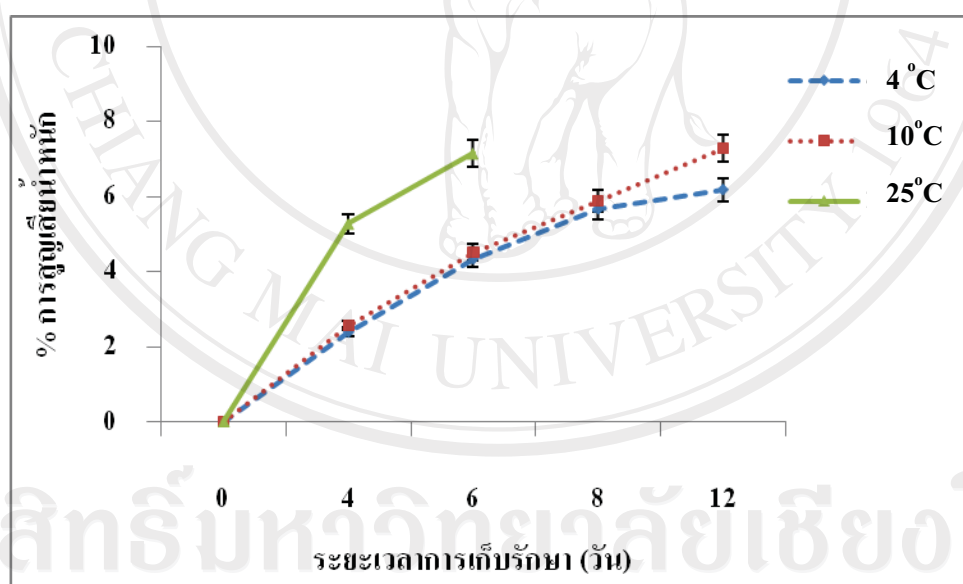


ภาพ 4.5 ผลของอุณหภูมิการเก็บรักษาต่อความแน่นเนื้อบริเวณก้านดอกเห็ดเป๋าฮื้อ

เปอร์เซ็นต์การสูญเสียน้ำหนักของเห็ดที่เก็บรักษาไว้ที่ 25 องศาเซลเซียสมีเปอร์เซ็นต์การสูญเสียน้ำหนักมากกว่าเห็ดเป่าสัที่เก็บรักษาไว้ที่ 10 และ 4 องศาเซลเซียสตามลำดับ (ตาราง 4.1 และภาพ 4.6) ซึ่งในแต่ละอุณหภูมิ เมื่อระยะเวลาเก็บรักษาเพิ่มมากขึ้นเปอร์เซ็นต์การสูญเสียน้ำหนักก็มีค่าเพิ่มขึ้นด้วย

ตาราง 4.1 ผลของอุณหภูมิการเก็บรักษาต่อเปอร์เซ็นต์การสูญเสียน้ำหนักของเห็ดเป่าสั

อุณหภูมิ	ระยะเวลาการเก็บรักษา (วัน)				
ที่เก็บรักษา	0	4	6	8	12
4°C	0	2.386	4.341	5.675	6.185
10°C	0	2.572	4.511	5.892	4.282
25°C	0	5.272	7.156		



ภาพ 4.6 ผลของอุณหภูมิการเก็บรักษาต่อเปอร์เซ็นต์การสูญเสียน้ำหนักของเห็ดเป่าสั

เห็ดที่ทำการเก็บรักษาไว้ที่อุณหภูมิ 25 องศาเซลเซียสเป็นเวลา 4 วันเริ่มมีการสร้างออย์เดียขึ้นมาบนชั้นเห็ด (ภาพ 4.7 – 4.9) ซึ่งไม่สามารถนำมารับประทานได้ แต่เห็ดที่ทำการเก็บรักษาไว้ที่อุณหภูมิ 4 (ภาพ 4.10 – 4.11) และ 10 (ภาพ 4.12 – 4.13) องศาเซลเซียสสามารถเก็บรักษาเห็ดได้ 12 วันขึ้นเห็ดจึงเกิดการเน่าเสีย



ภาพ 4.7 ลักษณะเห็ดแปะสีอ่อนในวันแรกที่เก็บ



ภาพ 4.8 เห็ดที่ทำการเก็บรักษาไว้ที่อุณหภูมิ 25 องศาเซลเซียสเป็นเวลา 4 วัน



ภาพ 4.9 เห็ดที่ทำการเก็บรักษาไว้ที่อุณหภูมิ 25 องศาเซลเซียสเป็นเวลา 6 วัน



ภาพ 4.10 เห็ดที่ทำการเก็บรักษาไว้ที่อุณหภูมิ 4 องศาเซลเซียสในวันแรกที่เก็บ



ภาพ 4.11 เห็ดที่ทำการเก็บรักษาไว้ที่อุณหภูมิ 4 องศาเซลเซียสเป็นเวลา 12 วัน



ภาพ 4.12 เห็ดที่ทำการเก็บรักษาไว้ที่อุณหภูมิ 10 องศาเซลเซียสในวันแรกที่เก็บ



ภาพ 4.13 เห็ดที่ทำการเก็บรักษาไว้ที่อุณหภูมิ 10 องศาเซลเซียสเป็นเวลา 12 วัน

2. ผลของความเข้มข้นและระยะเวลาที่เหมาะสมในการแช่เห็ดป่าอ้อลงในไฮโดรเจนเปอร์ออกไซด์

จากการทดสอบเบื้องต้นเพื่อที่จะลดระยะเวลาและระดับความเข้มข้นให้น้อยลงโดยนำดอกเห็ดป่าอ้อมาตัดผ่าตามยาวเป็นชิ้นๆ โดยให้มีความหนาประมาณ 5 มิลลิเมตร จากนั้นแช่ลงในสารละลายไฮโดรเจนเปอร์ออกไซด์ เริ่มต้นที่ความเข้มข้น 5%, 10%, 15%, 20%, 25%, 30% และ 35% ตามลำดับโดยแต่ละความเข้มข้นแช่เป็นเวลา 10, 20, 30, 40, 50 และ 60 นาที ชุดควบคุม คือ เห็ดที่แช่น้ำและไม่ได้แช่ในสารละลายใดๆ จากนั้นนำไปบรรจุในกล่องพลาสติกเก็บไว้ที่อุณหภูมิ 25 องศาเซลเซียส พบว่า ที่ความเข้มข้น 30 (ภาพ 4.14) และ 35 (ภาพ 4.15) เปอร์เซ็นต์ไฮโดรเจนเปอร์ออกไซด์ และเมื่อแช่เป็นเวลา 50 และ 60 นาทีทำให้ชิ้นเห็ดเสียสภาพภายในเวลา 1 วัน



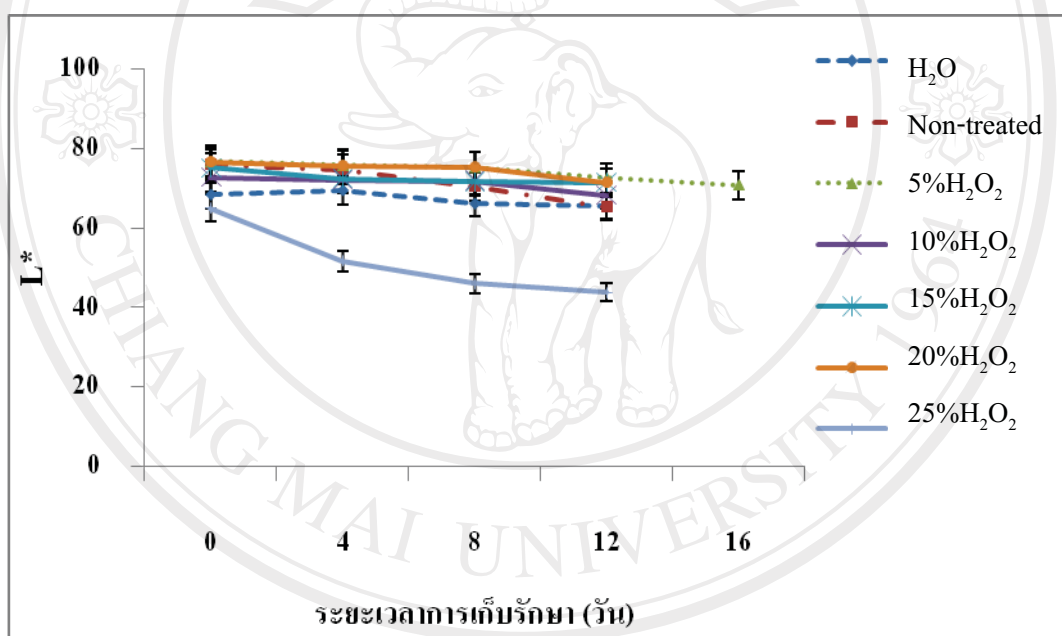
ภาพ 4.14 เห็ดที่แช่ใน 30 เปอร์เซ็นต์ไฮโดรเจนเปอร์ออกไซด์เก็บที่อุณหภูมิ 25 °C เป็นเวลา 1 วัน



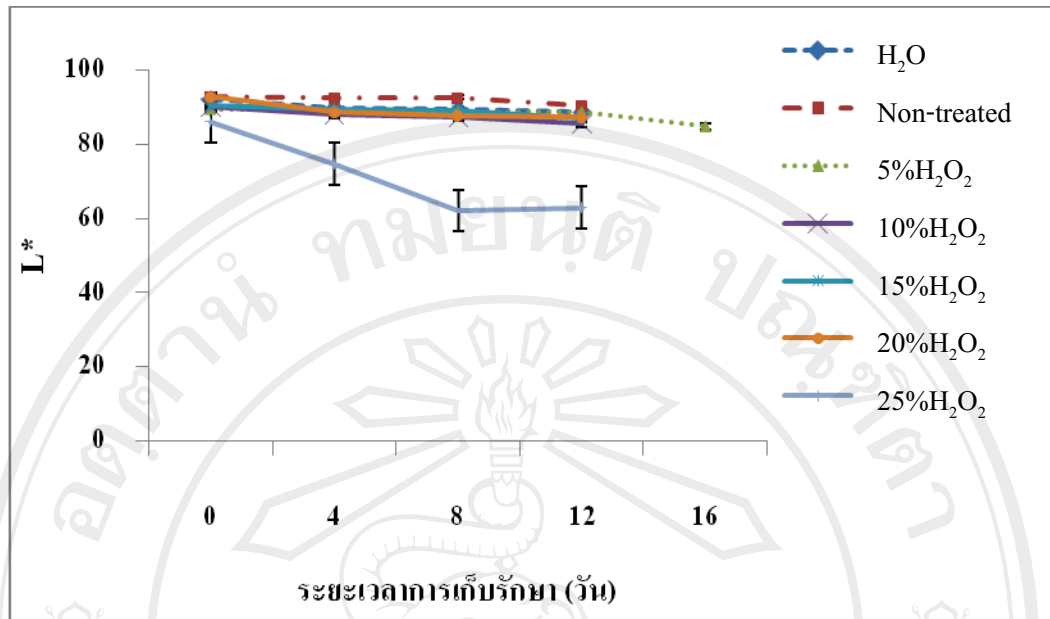
ภาพ 4.15 เห็ดที่แช่ใน 35 เปอร์เซ็นต์ไฮโดรเจนเปอร์ออกไซด์เก็บที่อุณหภูมิ 25 °C เป็นเวลา 1 วัน

2.1 ผลของความเข้มข้นที่เหมาะสมในการแช่เห็ดเป่าฮ้อลงในไฮโดรเจนเปอร์ออกไซด์

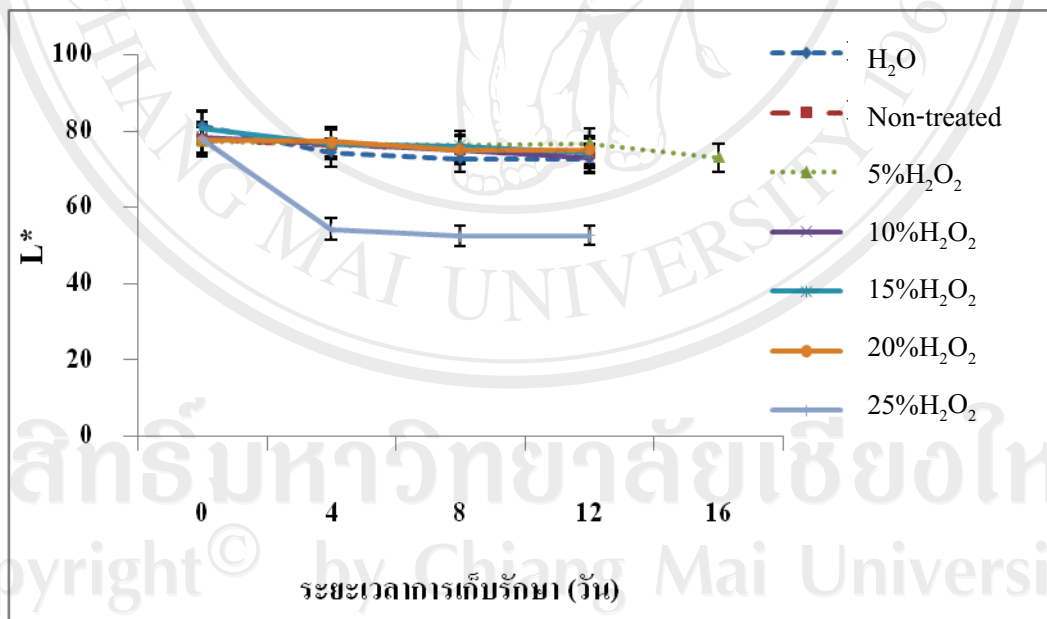
ในการแช่เห็ดเป่าฮ้อลงในไฮโดรเจนเปอร์ออกไซด์ที่ระดับความเข้มข้นต่างๆ เป็นเวลา 10 นาที แล้วนำไปเก็บไว้ในอุณหภูมิ 10 องศาเซลเซียส ซึ่งเป็นอุณหภูมิที่เหมาะสมจากผลการทดลองที่ 2.1 ค่าความสว่างและความแน่นเนื้อที่วัดได้มีความแตกต่างกันทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่น 95 เปอร์เซ็นต์ โดยค่าความสว่างที่บริเวณหมวก (ภาพ 4.16) เนื้อ (ภาพ 4.17) และก้านดอก (ภาพ 4.18) ที่ทำการแช่ลงใน 5 เปอร์เซ็นต์ไฮโดรเจนเปอร์ออกไซด์มีค่าความสว่างมากที่สุด ส่วนเห็ดเป่าฮ้อที่จุ่มลงใน 25 เปอร์เซ็นต์ไฮโดรเจนเปอร์ออกไซด์ มีค่าความสว่างน้อยที่สุด ซึ่งเห็ดที่ทำการแช่ลงใน 5 เปอร์เซ็นต์ไฮโดรเจนเปอร์ออกไซด์ สามารถเก็บรักษาเห็ดได้นานถึง 16 วันในขณะที่ชุดควบคุม (เห็ดที่ไม่ได้แช่ในสารละลายใดๆและเห็ดที่แช่น้ำ) เก็บรักษาเห็ดได้เพียง 12 วัน



ภาพ 4.16 ผลของการแช่ไฮโดรเจนเปอร์ออกไซด์ที่ระดับความเข้มข้นต่างๆเป็นเวลา 10 นาที ต่อค่าความสว่างบริเวณหมวกดอกเห็ดเป่าฮ้อ

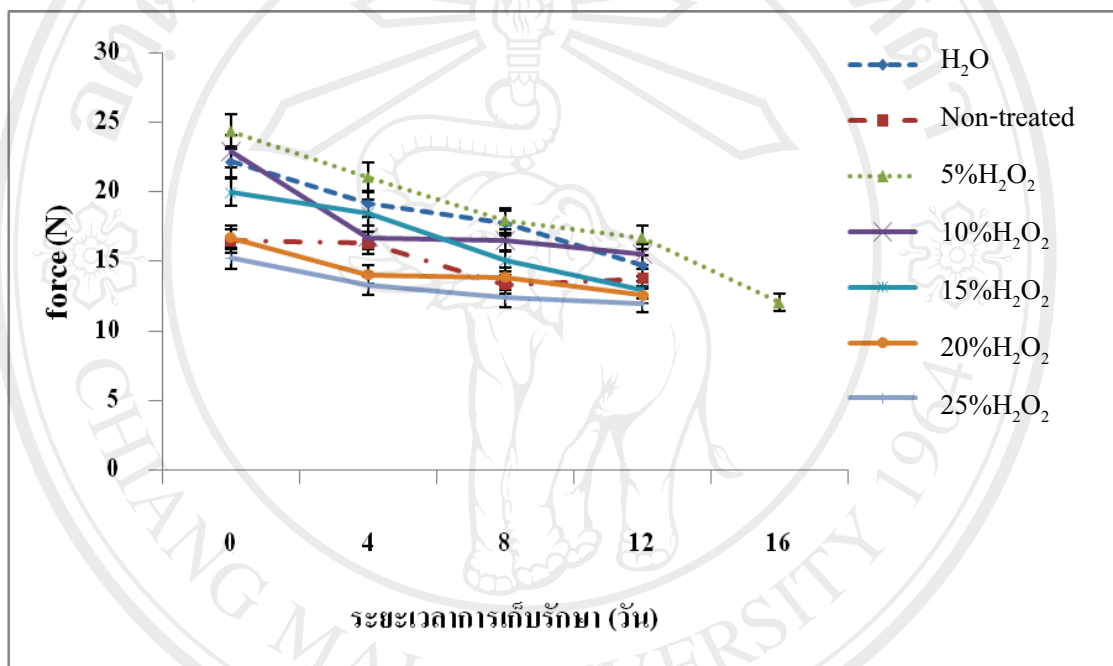


ภาพ 4.17 ผลของการแช่ไฮโดรเจนเปอร์ออกไซด์ที่ระดับความเข้มข้นต่างๆเป็นเวลา 10 นาที ต่อค่าความสว่างบริเวณเนื้อดอกเห็ดแปะฮือ

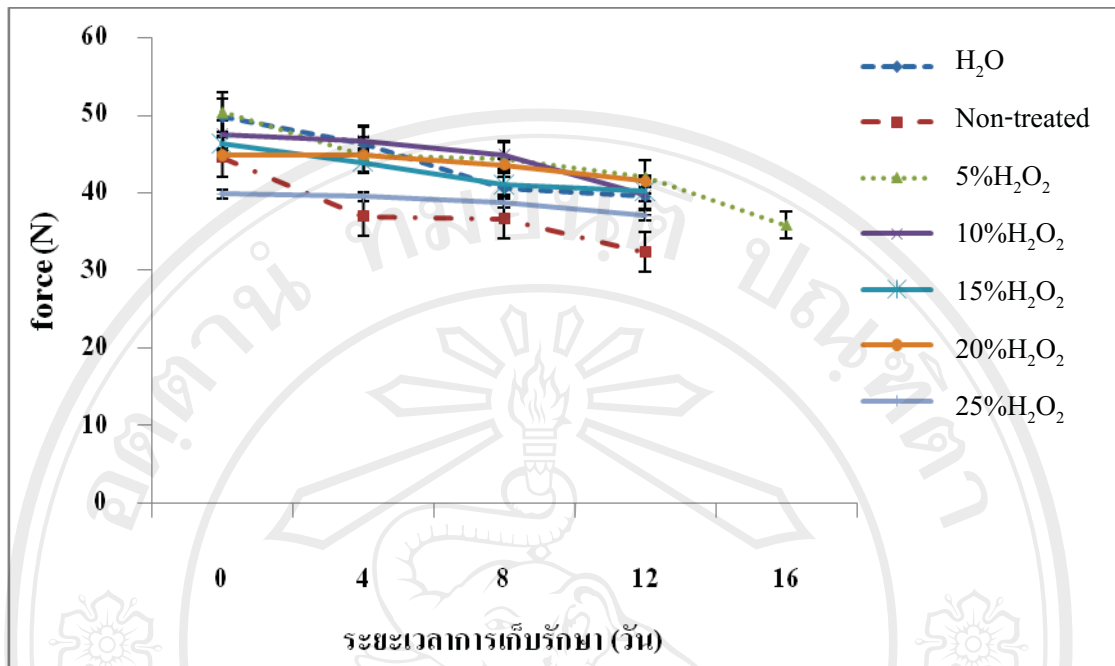


ภาพ 4.18 ผลของการแช่ไฮโดรเจนเปอร์ออกไซด์ที่ระดับความเข้มข้นต่างๆเป็นเวลา 10 นาที ต่อค่าความสว่างบริเวณก้านดอกเห็ดแปะฮือ

ในการแช่เห็ดเป่าฮื้อลงในไฮโดรเจนเปอร์ออกไซด์ที่ระดับความเข้มข้นต่างๆ เป็นเวลา 10 นาที แล้วนำไปเก็บไว้ที่อุณหภูมิ 10 องศาเซลเซียส ความแน่นเนื้อที่วัดได้บริเวณหมวก (ภาพ 4.19) เห็ดที่ทำการแช่ลงใน 5 เปอร์เซ็นต์ไฮโดรเจนเปอร์ออกไซด์มีความแน่นเนื้อมากที่สุด ส่วนก้านดอก (ภาพ 4.20) ค่าความแน่นเนื้อของแต่ละตัวอย่างมีค่าใกล้เคียงกัน โดยเห็ดที่ทำการแช่ลงใน 5 เปอร์เซ็นต์ไฮโดรเจนเปอร์ออกไซด์ สามารถเก็บรักษาเห็ดได้นานถึง 16 วัน ในขณะที่เห็ดที่แช่ลงในไฮโดรเจนเปอร์ออกไซด์ที่ระดับความเข้มข้นอื่นและชุดควบคุมสามารถเก็บรักษาเห็ดได้เพียง 12 วัน



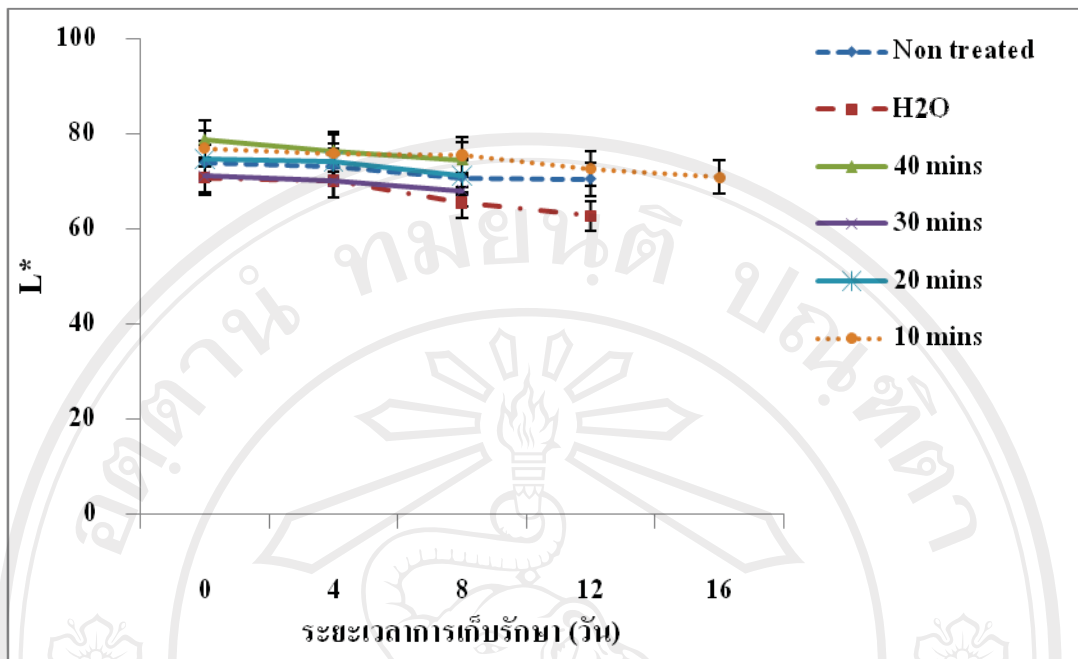
ภาพ 4.19 ผลของการแช่ไฮโดรเจนเปอร์ออกไซด์ที่ระดับความเข้มข้นต่างๆเป็นเวลา 10 นาที ต่อความแน่นเนื้อบริเวณหมวกดอกเห็ดเป่าฮื้อ



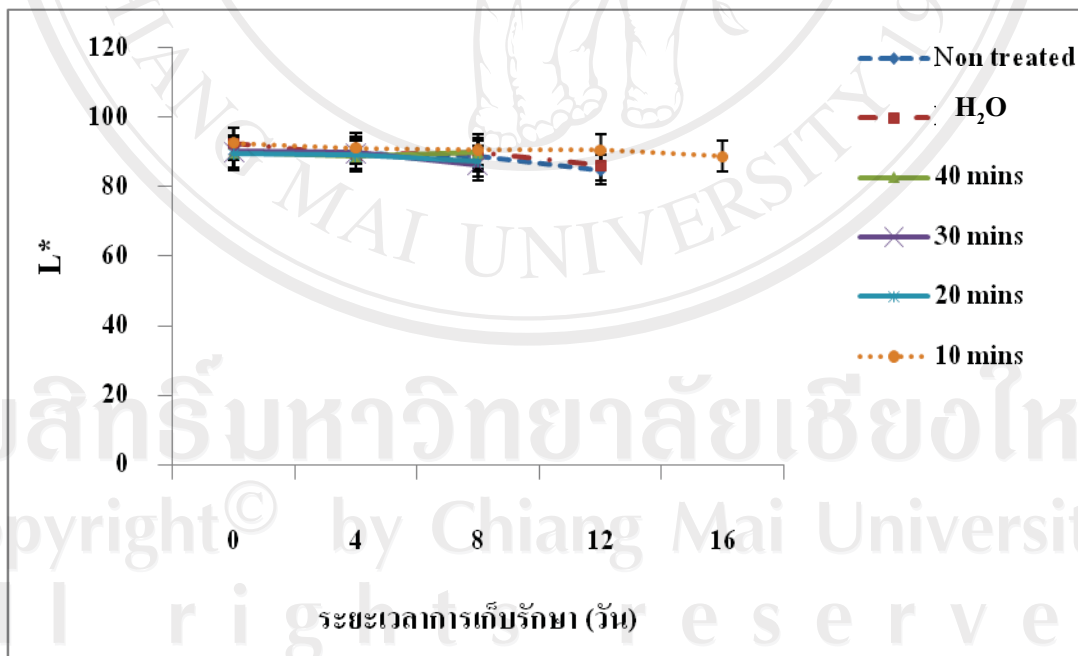
ภาพ 4.20 ผลของการแช่ไฮโดรเจนเปอร์ออกไซด์ที่ระดับความเข้มข้นต่างๆเป็นเวลา 10 นาที ต่อความแน่นเนื้อบริเวณก้านดอกเห็ดแปะฮื้อ

2.2 ผลของระยะเวลาที่เหมาะสมในการแช่เห็ดแปะฮื้อลงใน ไฮโดรเจนเปอร์ออกไซด์

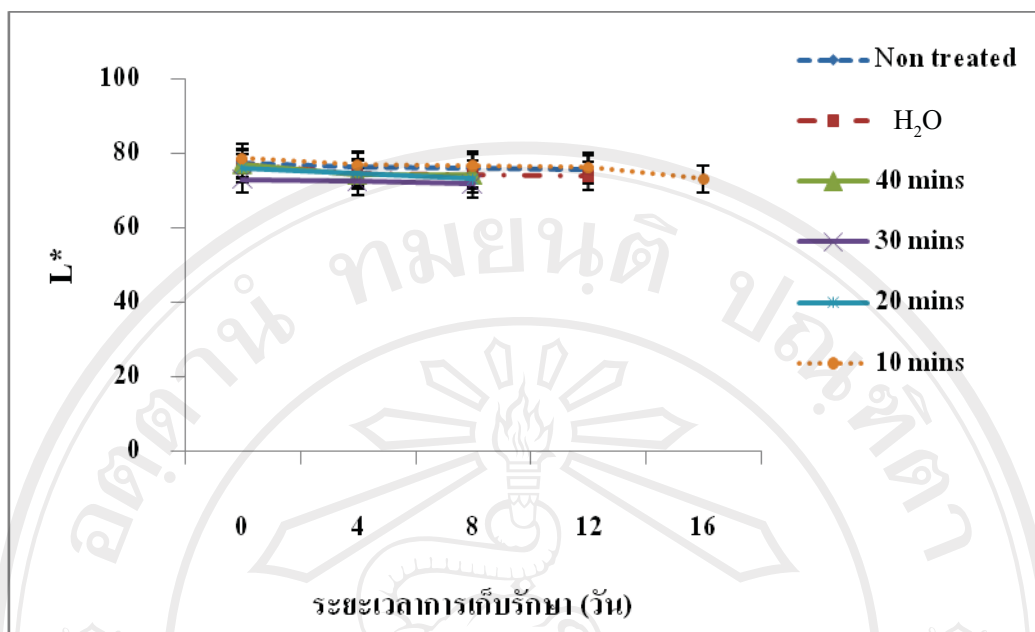
ในการแช่เห็ดแปะฮื้อลงในไฮโดรเจนเปอร์ออกไซด์ที่ระดับความเข้มข้น 5 เปอร์เซ็นต์ใน ระยะเวลาที่ต่างกันแล้วนำไปเก็บที่อุณหภูมิ 10 องศาเซลเซียส ค่าความสว่างบริเวณหมวกดอก (ภาพ 4.21) เนื้อ (ภาพ 4.22) และก้านดอก (ภาพ 4.23) โดยเห็ดที่แช่ใน 5 เปอร์เซ็นต์ไฮโดรเจนเปอร์ ออกไซด์เป็นเวลา 10 นาทีมีค่าความสว่างมากที่สุด และสามารถเก็บรักษาเห็ดได้นานถึง 16 วัน เมื่อ เปรียบเทียบกับชุดควบคุมและเห็ดที่แช่ใน 5 เปอร์เซ็นต์ไฮโดรเจนเปอร์ออกไซด์เป็นเวลา 20 - 40 นาที เก็บรักษาเห็ดได้เพียง 12 และ 8 วันตามลำดับ



ภาพ 4.21 ผลของการแช่เห็ดเป่าฮื้อใน 5 เปอร์เซ็นต์ไฮโดรเจนเปอร์ออกไซด์ที่ระยะเวลาต่างๆ ต่อค่าความสว่างบริเวณหมวกดอก

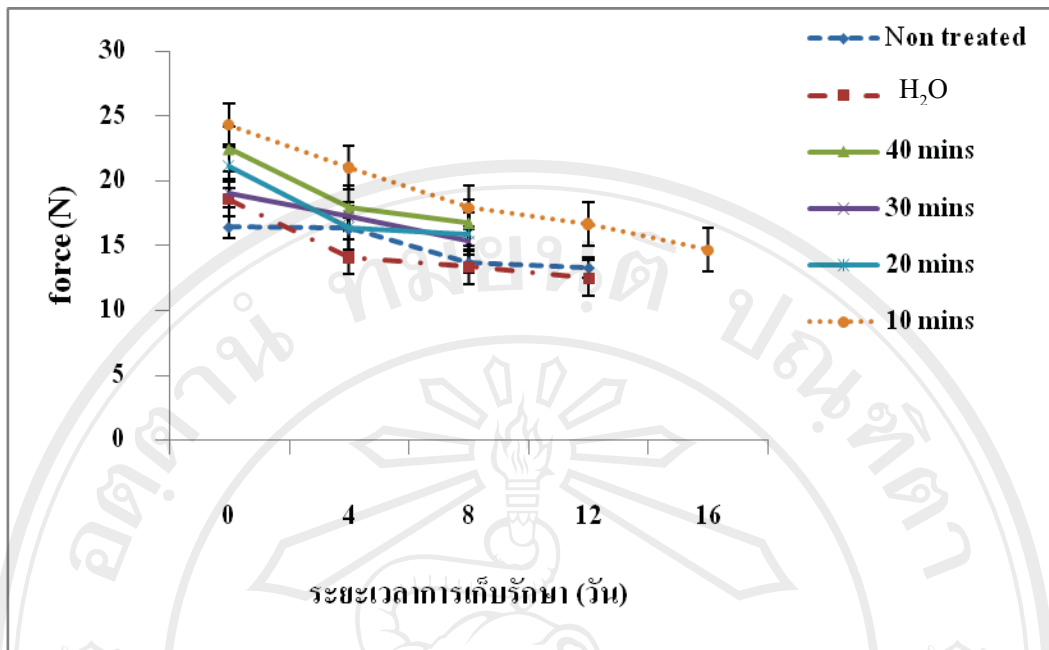


ภาพ 4.22 ผลของการแช่เห็ดเป่าฮื้อใน 5 เปอร์เซ็นต์ไฮโดรเจนเปอร์ออกไซด์ที่ระยะเวลาต่างๆ ต่อค่าความสว่างบริเวณเนื้อดอก

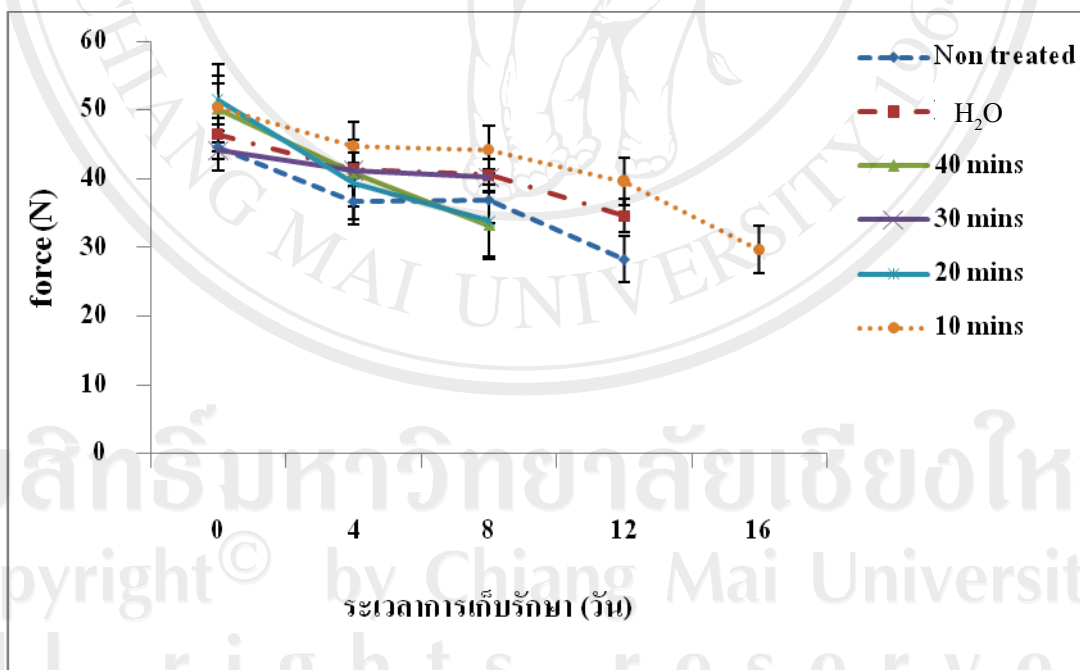


ภาพ 4.23 ผลของการแช่หีดเป่าสัลงใน 5 เปอร์เซ็นต์ไฮโดรเจนเปอร์ออกไซด์ที่ระยะเวลาต่างๆ ต่อค่าความสว่างบริเวณก้านดอก

ในการแช่หีดเป่าสัลงใน 5 เปอร์เซ็นต์ไฮโดรเจนเปอร์ออกไซด์ในระยะเวลาที่ต่างกัน ค่าความแน่นเนื้อ บริเวณหีบดอก (ภาพ 4.24) และก้าน (ภาพ 4.25) หีดที่จุ่มใน 5 เปอร์เซ็นต์ไฮโดรเจนเปอร์ออกไซด์ เป็นเวลา 10 นาที มีความแน่นเนื้อมากกว่าหีดที่แช่ในไฮโดรเจนเปอร์ออกไซด์เป็นเวลา 20 - 40 นาที และชุดควบคุม ซึ่งหีดที่แช่ใน 5 เปอร์เซ็นต์ไฮโดรเจนเปอร์ออกไซด์เป็นเวลา 10 นาที สามารถเก็บรักษาหีดได้นานถึง 16 วัน เมื่อเปรียบเทียบกับชุดควบคุมและหีดที่แช่ใน 5 เปอร์เซ็นต์ไฮโดรเจนเปอร์ออกไซด์เป็นเวลา 20 - 40 นาที เก็บรักษาหีดได้เพียง 12 และ 8 วันตามลำดับ



ภาพ 4.24 ผลของการแช่หีดเป่าฮื้อใน 5 เปอร์เซนต์ไฮโดรเจนเปอร์ออกไซด์ที่ระยะเวลาต่างๆ ต่อความแน่นเนื้อบริเวณหมวกดอก

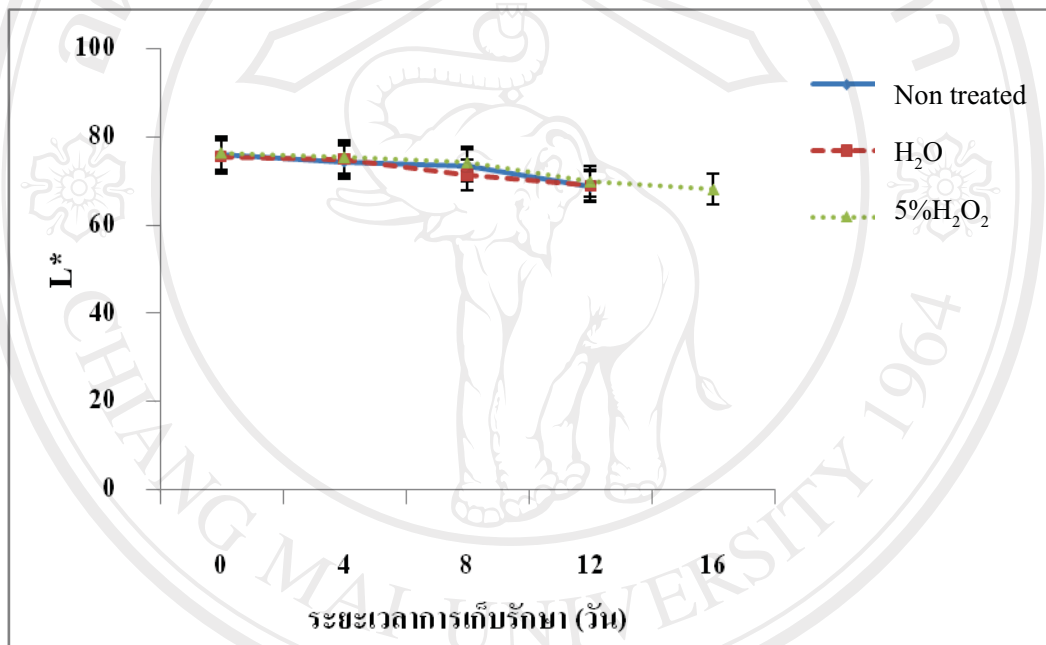


ภาพ 4.25 ผลของการแช่หีดเป่าฮื้อใน 5 เปอร์เซนต์ไฮโดรเจนเปอร์ออกไซด์ที่ระยะเวลาต่างๆ ต่อความแน่นเนื้อบริเวณก้านดอก

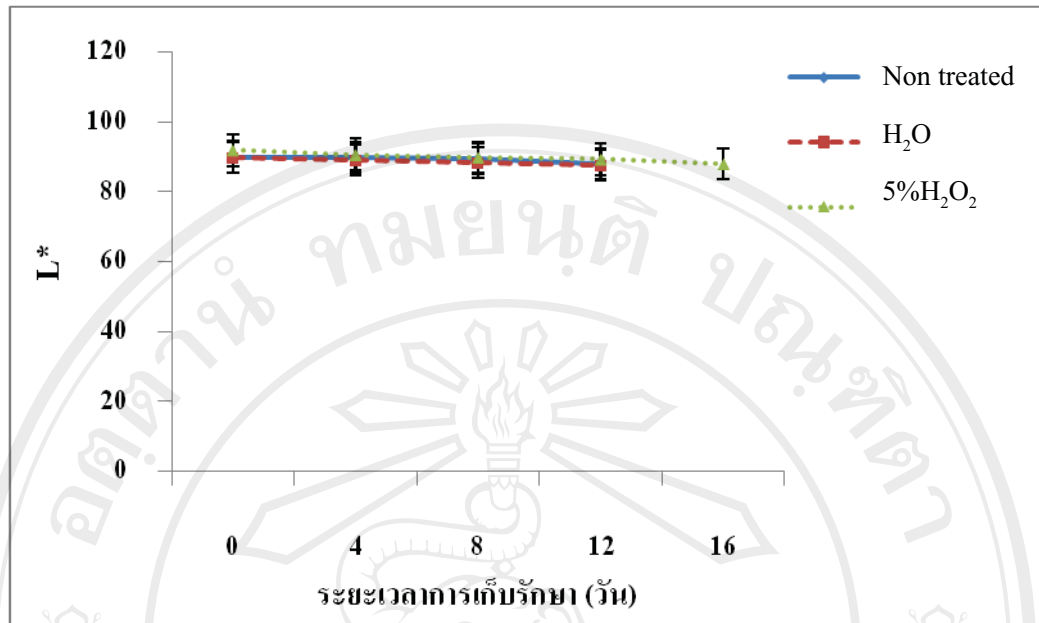
3. ผลของสารละลายไฮโดรเจนเปอร์ออกไซด์ต่อคุณภาพของเห็ดเป๋าฮื้อ

เมื่อได้ความเข้มข้นและระยะเวลาที่เหมาะสมแล้ว นำ เห็ดเป๋าฮื้อมาแช่ใน 5 เปอร์เซ็นต์ไฮโดรเจนเปอร์ออกไซด์เป็นเวลา 10 นาทีแล้วเก็บไว้ที่อุณหภูมิ 10 องศาเซลเซียส เปรียบเทียบกับชุดควบคุม (เห็ดเป๋าฮื้อที่แช่น้ำและเห็ดเป๋าฮื้อที่ไม่แช่อะไรเลย) นำมาวัดคุณภาพต่างๆ ดังนี้

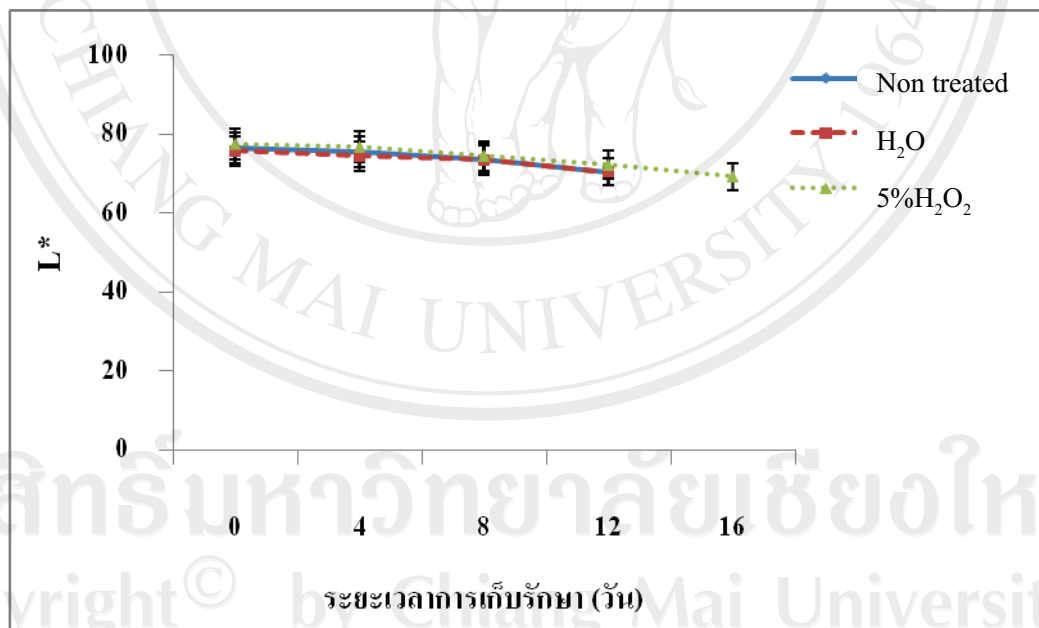
ค่าความสว่างบริเวณหมวก (ภาพ 4.26) เนื้อ (ภาพ 4.27) และก้านดอก (ภาพ 4.28) มีความแตกต่างกันทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่น 95 เปอร์เซ็นต์ โดยเห็ดที่แช่ใน 5 เปอร์เซ็นต์ไฮโดรเจนเปอร์ออกไซด์เป็นเวลา 10 นาทีมีค่าความสว่างมากที่สุดตลอดระยะเวลาการเก็บรักษาและสามารถเก็บรักษาเห็ดได้ 16 วัน (ภาพ 4.29 – 4.31) เมื่อเปรียบเทียบกับชุดควบคุมซึ่งเก็บรักษาได้ 12 วัน



ภาพ 4.26 ผลของการแช่เห็ดเป๋าฮื้อใน 5 เปอร์เซ็นต์ไฮโดรเจนเปอร์ออกไซด์เป็นเวลา 10 นาทีต่อค่าความสว่างบริเวณหมวกดอก



ภาพ 4.27 ผลของการแช่เห็ดเป่าฮู้ใน 5 เปอร์เซ็นต์ไฮโดรเจนเปอร์ออกไซด์เป็นเวลา 10 นาทีต่อค่าความสว่างบริเวณเนื้อดอก



ภาพ 4.28 ผลของการแช่เห็ดเป่าฮู้ใน 5 เปอร์เซ็นต์ไฮโดรเจนเปอร์ออกไซด์เป็นเวลา 10 นาทีต่อค่าความสว่างบริเวณก้านดอก



ภาพ 4.29 ดอกเห็ดแป้าที่ไม่ได้แช่ในสารละลายใดๆ เก็บรักษาที่อุณหภูมิ 10 °C เป็นเวลา 16 วัน

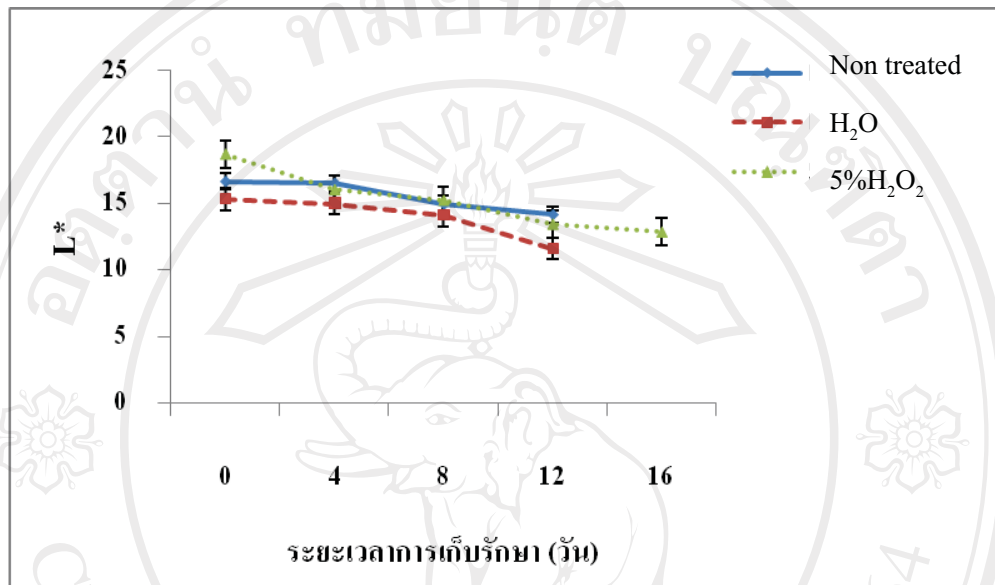


ภาพ 4.30 ดอกเห็ดแป้าที่แช่ใน น้ำ เป็นเวลา 10 นาทีเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 10 °C เป็นเวลา 16 วัน

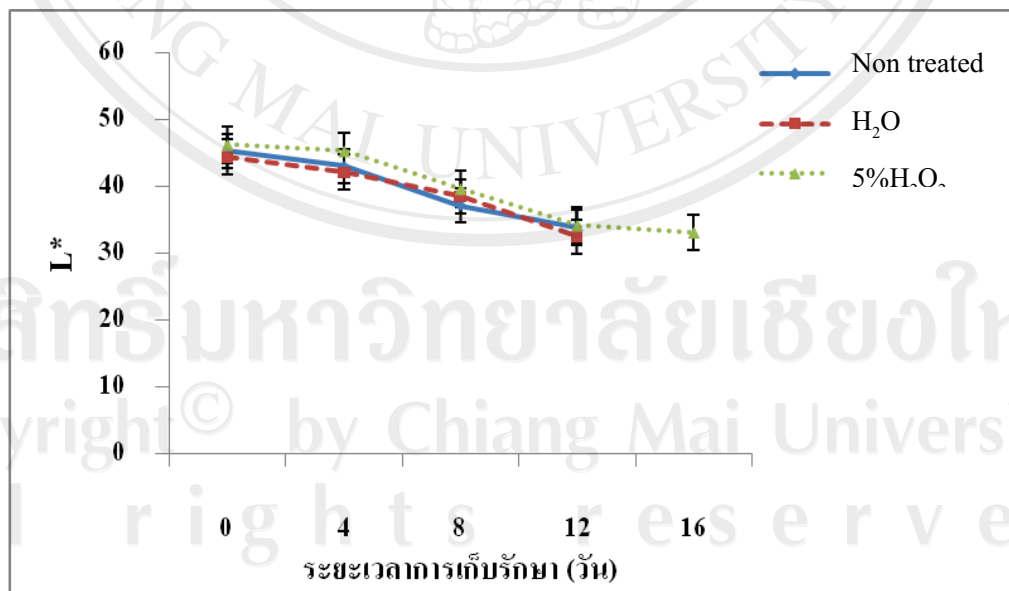


ภาพ 4.31 ดอกเห็ดแป้าที่แช่ใน 5% H_2O_2 เป็นเวลา 10 นาทีเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 10 °C เป็นเวลา 16 วัน

ค่าความแน่นเนื้อบริเวณหีบ (ภาพ 4.32) และก้านดอก (ภาพ 4.33) ของการแช่เห็ดเป๋าสู้ลงใน 5 เปอร์เซ็นต์ไฮโดรเจนเปอร์ออกไซด์เป็นเวลา 10 นาทีและชุดควบคุม มีความแตกต่างกันทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่น 95 เปอร์เซ็นต์ โดยความแน่นเนื้อของเห็ดที่แช่ใน 5 เปอร์เซ็นต์ไฮโดรเจนเปอร์ออกไซด์เป็นเวลา 10 นาทีมีความแน่นเนื้อมากกว่าชุดควบคุม

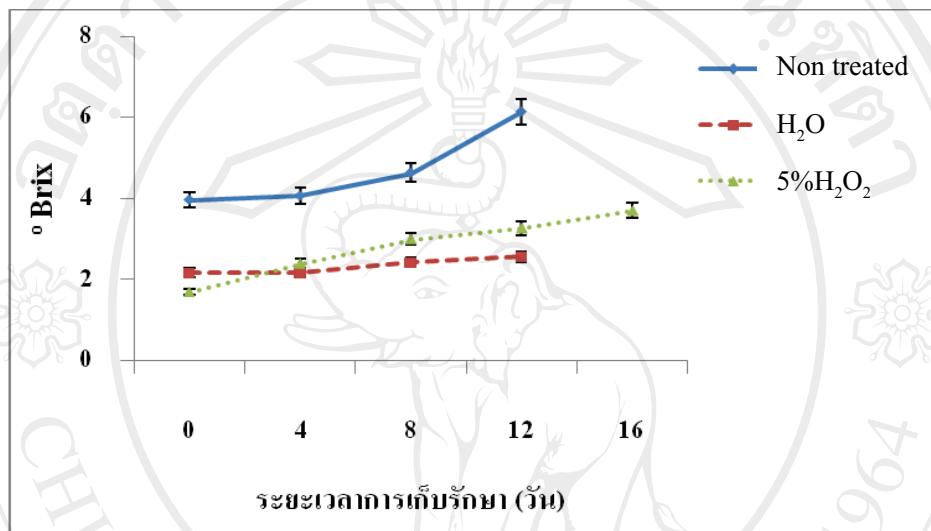


ภาพ 4.32 ผลของการแช่เห็ดเป๋าสู้ใน 5 เปอร์เซ็นต์ไฮโดรเจนเปอร์ออกไซด์เป็นเวลา 10 นาทีต่อความแน่นเนื้อบริเวณหีบดอก

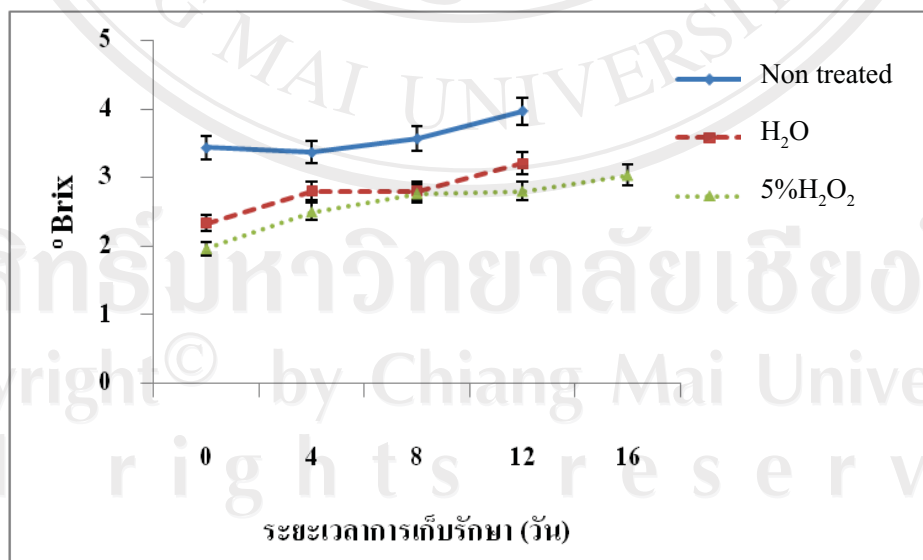


ภาพ 4.33 ผลของการแช่เห็ดเป๋าสู้ใน 5 เปอร์เซ็นต์ไฮโดรเจนเปอร์ออกไซด์เป็นเวลา 10 นาทีต่อความแน่นเนื้อบริเวณก้านดอก

ปริมาณของแข็งที่ละลายน้ำได้ทั้งหมด บริเวณหมวก (ภาพ 4.34) โดยเห็ดที่แช่ใน 5 เปอร์เซ็นต์ไฮโดรเจนเปอร์ออกไซด์ เป็นเวลา 10 นาที มีปริมาณของแข็งที่ละลายน้ำได้ทั้งหมด มากกว่าเห็ดที่แช่ในน้ำแต่มีค่าน้อยกว่าเห็ดที่ไม่ได้แช่ในสารละลายใดๆ ส่วนบริเวณก้านดอก (ภาพ 4.35) เห็ดที่แช่ใน 5 เปอร์เซ็นต์ไฮโดรเจนเปอร์ออกไซด์ เป็นเวลา 10 นาที มีปริมาณของแข็งที่ละลายน้ำได้ทั้งหมดน้อยกว่าชุดควบคุม ซึ่งค่าที่ได้ มีความแตกต่างกันทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่น 95 เปอร์เซ็นต์



ภาพ 4.34 ผลของการแช่เห็ดเป่าฮื้อใน 5 เปอร์เซ็นต์ไฮโดรเจนเปอร์ออกไซด์เป็นเวลา 10 นาทีต่อปริมาณของแข็งที่ละลายน้ำได้ทั้งหมดบริเวณหมวกดอก

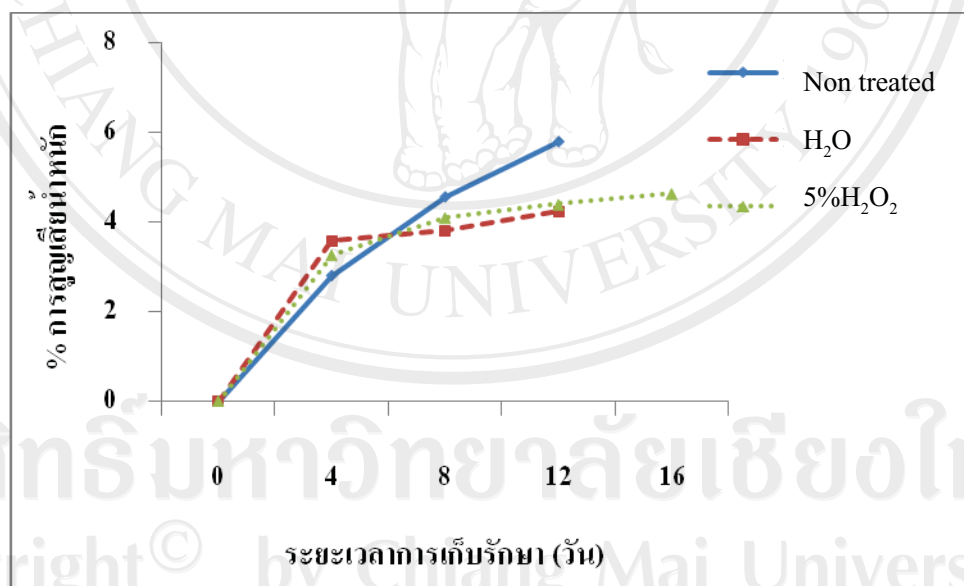


ภาพ 4.35 ผลของการแช่เห็ดเป่าฮื้อใน 5 เปอร์เซ็นต์ไฮโดรเจนเปอร์ออกไซด์เป็นเวลา 10 นาทีต่อปริมาณของแข็งที่ละลายน้ำได้ทั้งหมดบริเวณก้านดอก

เปอร์เซ็นต์การสูญเสียน้ำหนักของเห็ดที่จุ่มใน 5 เปอร์เซ็นต์ไฮโดรเจนเปอร์ออกไซด์เป็นเวลา 10 นาที มีเปอร์เซ็นต์การสูญเสียน้ำหนักน้อยกว่าเห็ดชุดควบคุมทั้งสอง (เห็ดที่ไม่ได้จุ่มในสารละลายใดๆและเห็ดที่จุ่มน้ำ) (ตาราง 4.2 และภาพ 4.36) ซึ่งเมื่อระยะเวลาเพิ่มมากขึ้นเปอร์เซ็นต์การสูญเสียน้ำหนักก็มีค่าเพิ่มขึ้น

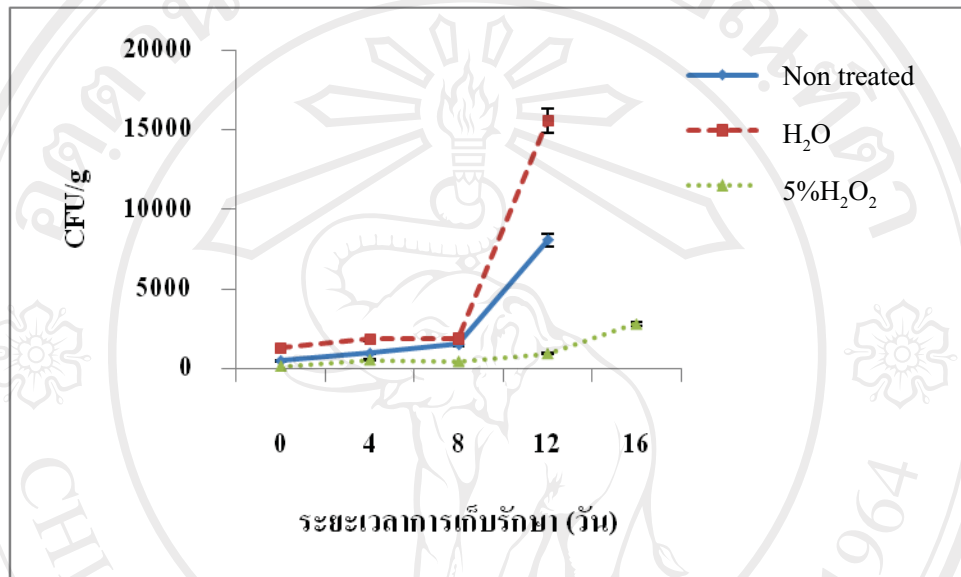
ตาราง 4.2 ผลของการแช่เห็ดป่าอู้อิน 5 เปอร์เซ็นต์ไฮโดรเจนเปอร์ออกไซด์เป็นเวลา 10 นาทีต่อเปอร์เซ็นต์การสูญเสียน้ำหนัก

ตัวอย่าง	ระยะเวลาการเก็บรักษา (วัน)				
	0	4	8	12	16
Non treated	0	2.793	4.544	5.772	
H ₂ O	0	3.575	3.806	4.230	
5%H ₂ O ₂	0	3.258	4.088	4.384	
		4.624			

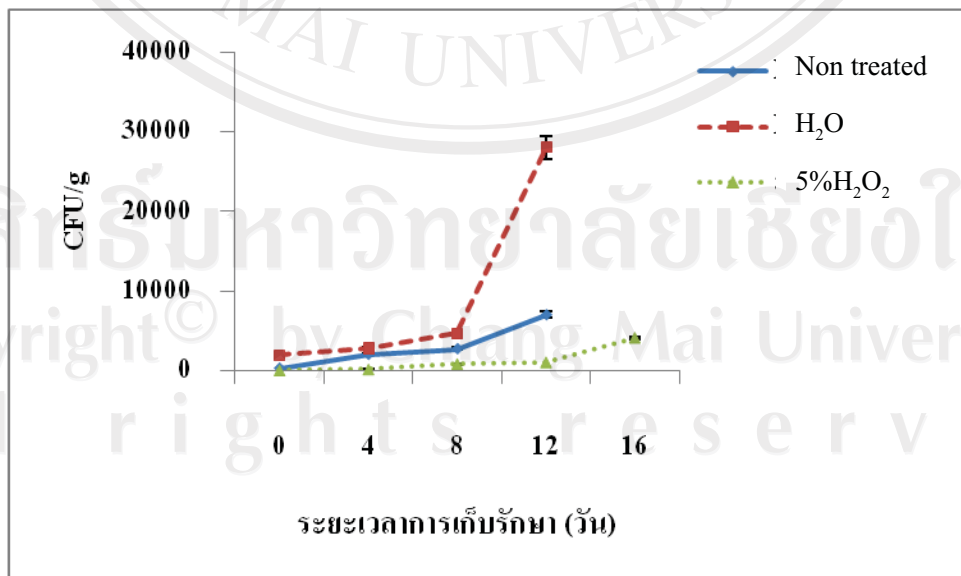


ภาพ 4.36 ผลของการแช่เห็ดป่าอู้อิน 5 เปอร์เซ็นต์ไฮโดรเจนเปอร์ออกไซด์เป็นเวลา 10 นาทีต่อเปอร์เซ็นต์การสูญเสียน้ำหนัก

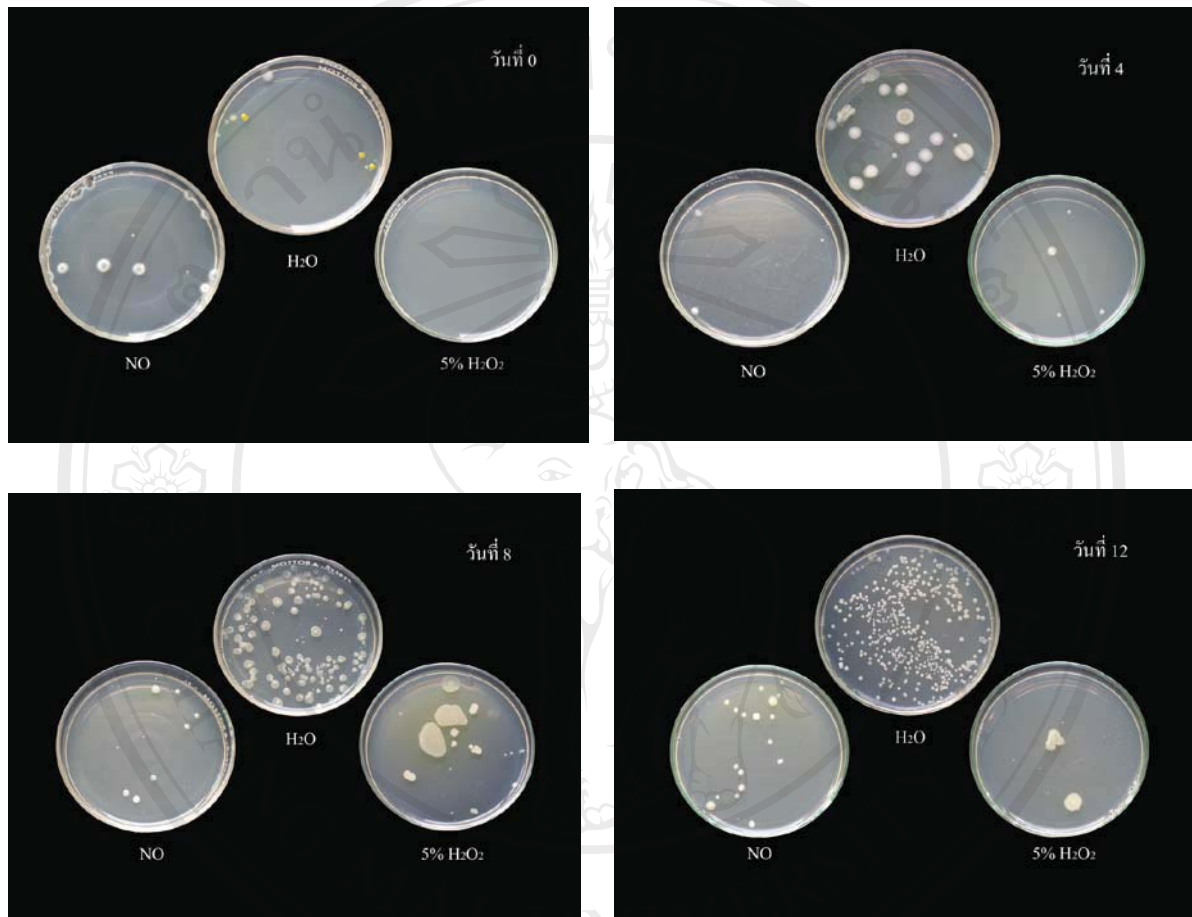
ปริมาณจุลินทรีย์ของเห็ดที่จุ่มลงใน 5 เปอร์เซ็นต์ไฮโดรเจนเปอร์ออกไซด์เป็นเวลา 10 นาที และชุดควบคุม เมื่อเลี้ยงในอาหาร Potato Dextrose Agar (ภาพ 4.37) และ Nutrient Agar (ภาพ 4.38) มีความแตกต่างกันทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่น 95 เปอร์เซ็นต์ โดย เห็ดที่จุ่มลงใน 5 เปอร์เซ็นต์ไฮโดรเจนเปอร์ออกไซด์มีปริมาณจุลินทรีย์น้อยที่สุดเมื่อเปรียบเทียบกับชุดควบคุม ซึ่ง ลักษณะโคโลนีที่พบส่วนมากจะเป็นแบคทีเรีย (ภาพ 4.39-4.40)



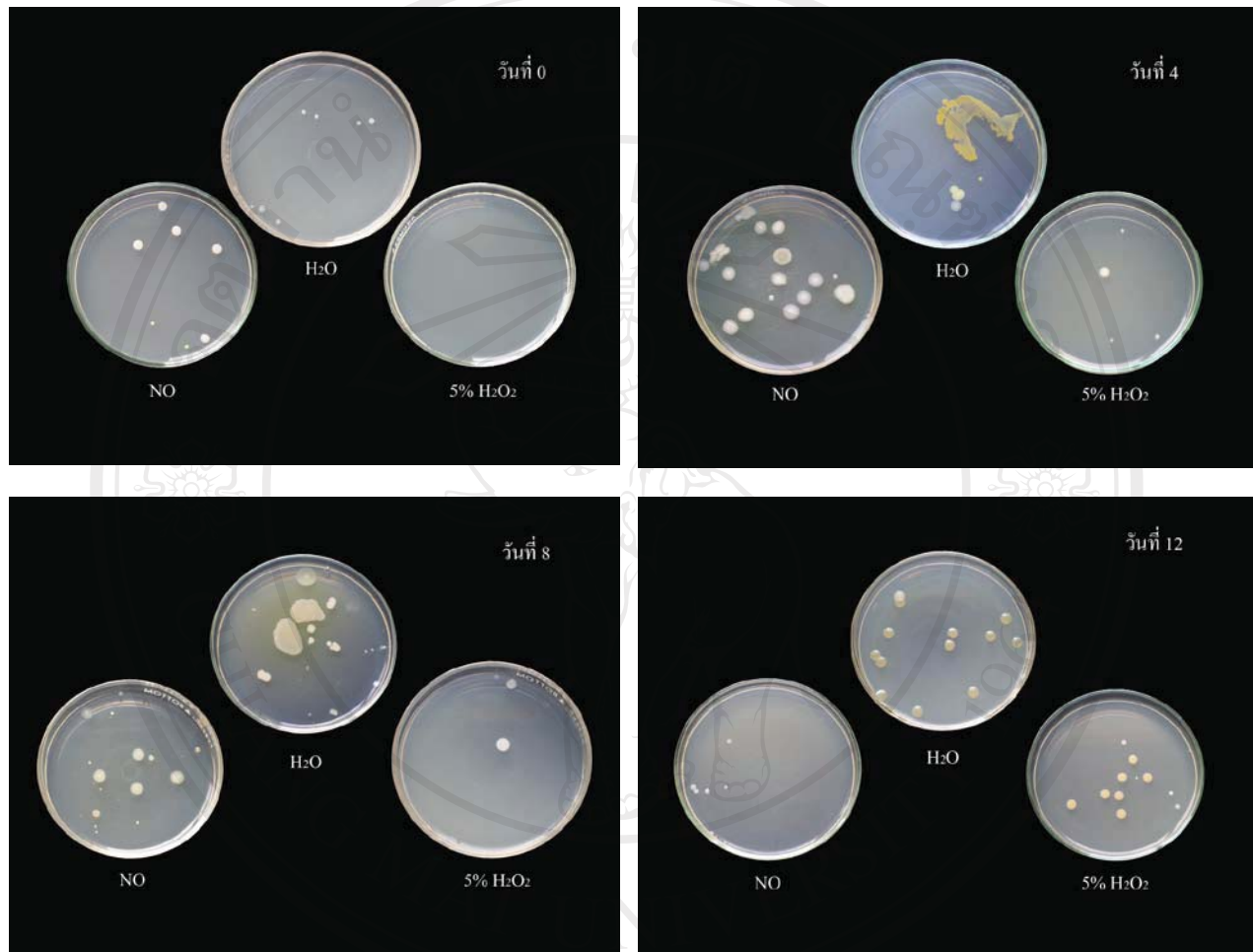
ภาพ 4.37 ผลของการแช่เห็ดเป่าฮื้อใน 5 เปอร์เซ็นต์ไฮโดรเจนเปอร์ออกไซด์เป็นเวลา 10 นาทีต่อ ปริมาณจุลินทรีย์ที่ปนเปื้อนเมื่อเลี้ยงในอาหาร Potato Dextrose Agar



ภาพ 4.38 ผลของการแช่เห็ดเป่าฮื้อใน 5 เปอร์เซ็นต์ไฮโดรเจนเปอร์ออกไซด์เป็นเวลา 10 นาทีต่อ ปริมาณจุลินทรีย์ที่ปนเปื้อนเมื่อเลี้ยงในอาหาร Nutrient Agar



ภาพ 4.39 ลักษณะ โคลนีย์ของจุลินทรีย์ของเห็ดที่แช่ใน 5 เปอร์เซ็นต์ไฮโดรเจนเปอร์ออกไซด์และชุดควบคุม (NO = เห็ดที่ไม่ได้แช่ในสารละลายใดๆ และ H₂O = เห็ดที่แช่น้ำ) เป็นเวลา 10 นาที ที่ขึ้นบน Potato Dextrose Agar ในจานเพาะเชื้อหลังการบ่มที่ 25 องศาเซลเซียสเป็นเวลา 3-5 วัน



ภาพ 4.40 ลักษณะโคโลนีของจุลินทรีย์ของเห็ดที่แช่ใน 5 เปอร์เซ็นต์ไฮโดรเจนเปอร์ออกไซด์และ
ชุดควบคุม (NO = เห็ดที่ไม่ได้แช่ในสารละลายใดๆและ H₂O = เห็ดที่แช่น้ำ) เป็นเวลา 10
นาที่ที่ขึ้นบน Nutrient Agar ในจานเพาะเชื้อหลังการบ่มที่ 25 องศาเซลเซียสเป็นเวลา 24-
48 ชั่วโมง

จากการทดสอบคุณภาพประสาทสัมผัส (ตาราง 4.3) โดยใช้ผู้ประเมินจำนวน 50 คน พบว่า ความพอใจโดยรวม ไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่น 95 เปอร์เซนต์ ส่วนสีผิว รสชาติ ความแน่นเนื้อและความรู้สึกตกค้าง มีความแตกต่างกันทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่น 95 เปอร์เซนต์ โดยเห็ดเป่าฮื้อที่จุ่มลงใน 5 เปอร์เซนต์ไฮโดรเจนเปอร์ออกไซด์ ในวันที่ 16 มีสีผิวที่ผู้ ประเมินชอบมากกว่าเห็ดเป่าฮื้อที่เก็บวันแรก ส่วนรสชาติ ความแน่นเนื้อและความรู้สึกตกค้างของ เห็ดเป่าฮื้อในวันแรกที่เก็บ ผู้ประเมินมีความชอบมากกว่าเห็ดเป่าฮื้อที่แช่ลงใน 5 เปอร์เซนต์ ไฮโดรเจนเปอร์ออกไซด์ ในวันที่ 16

ตาราง 4.3 ผลการทดสอบการประเมินคุณภาพประสาทสัมผัส

ตัวอย่าง	ความพอใจ โดยรวม	สีผิว ตกค้าง	รสชาติ	ความแน่นเนื้อ	ความรู้สึก
001*	3.88 a	3.40 b	3.90 a	3.96 a	3.44 a
002**	3.86 a	3.80 a	3.20 b	3.32 b	3.04 b

หมายเหตุ

* เห็ดเป่าฮื้อที่เก็บวันแรก

** เห็ดเป่าฮื้อที่แช่ลงใน 5 เปอร์เซนต์ไฮโดรเจนเปอร์ออกไซด์ ในวันที่ 16

ตัวอักษรที่ตามหลังค่าเฉลี่ยที่ไม่เหมือนกันแสดงว่ามีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่น 95 เปอร์เซนต์