

ผลของอุณหภูมิในการอบงาอกแห้งต่อปริมาณสารกาบา (GABA)

หัวหน้าการทดลอง

ศิริรัตน์ กริชจนรัช

ศูนย์วิจัยพืชไร่อุบลราชธานี

บทคัดย่อ

งานวิจัยนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาอิทธิพลของอุณหภูมิในการทำแห้งงาอกต่อปริมาณสารกาบา โดยศึกษาในงาดำพันธุ์อุบลราชธานี 3 ที่ศูนย์วิจัยพืชไร่อุบลราชธานี ปี 2564 วางแผนการทดลองแบบ CRD 3 ซ้ำ 6 กรรมวิธี คือ 1) เมล็ดงาแห้ง (control) 2) ตากแดดให้ได้ความชื้นประมาณ 4% 3) คั่ว (เตาแก๊สระดับไฟปานกลาง) 4) อบที่ 50°C นาน 1 ชั่วโมง 5) อบที่ 70°C นาน 1 ชั่วโมง และ 6) อบที่ 90°C นาน 1 ชั่วโมง วิเคราะห์หาปริมาณสารกาบา (GABA) ในงาอกแห้งที่ได้จากกรรมวิธีต่างๆ ด้วยวิธี HPLC ผลการทดลองพบว่า การอบที่ 50°C นาน 1 ชั่วโมง มีปริมาณสาร GABA มากที่สุด คือ 25.03 มก./น้ำหนักเมล็ดแห้ง 100 กรัม ส่วนการคั่วและการอบที่ 70-90°C นาน 1 ชั่วโมง มีสาร GABA ที่ใกล้เคียงกัน คือ 10 มก./น้ำหนักเมล็ดแห้ง 100 กรัม

คำสำคัญ : งา งาอก กาบา อุณหภูมิ