

การศึกษาบรรจุภัณฑ์ที่มีผลต่อการเก็บรักษางาข้าว

หัวหน้าการทดลอง มลลณี สิทธิวิชา ศูนย์วิจัยพืชไร่อุบลราชธานี

บทคัดย่อ

การศึกษาบรรจุภัณฑ์ที่มีผลต่อการเก็บรักษางาข้าว โดยวางแผนการทดลองแบบ Split-plot จำนวน 4 ซ้ำ Main plot คือชนิดของถุงบรรจุ มี 8 ระดับ ได้แก่ 1. ถุงพลาสติก (ถุงร้อน PP) 2. ถุงพลาสติก แก้ว (OPP) 3. ถุงพลาสติกสุญญากาศ 4. ถุงพลาสติกซิปล็อค 5. ถุงอะลูมิเนียมพอยล์ซิปล็อค 6. ถุงคราฟซิปล็อค 7. ขวดโหลแก้ว 8. ขวดโหลพลาสติก Sub plot คือ อายุการเก็บรักษางาข้าว มี 13 ระดับ ตั้งแต่สัปดาห์ที่ 0-12 ทำการทดลองในงาคั่ว 2 ชุด คือ 1. งาขาวพันธุ์อุบลราชธานี 2 (มีเปลือกหุ้มเมล็ด 2 ชั้น) 2. งาดำพันธุ์อุบลราชธานี 3 (มีเปลือกหุ้มเมล็ด 1 ชั้น) ที่ศูนย์วิจัยพืชไร่อุบลราชธานี ผลการทดลอง พบว่า ในการเก็บรักษางาข้าวเป็นเวลา 12 สัปดาห์ สามารถเก็บรักษาในถุงพลาสติกสุญญากาศมีค่าความเป็นกรด Acid Value เท่ากับ 0.455 มิลลิกรัม โพแทสเซียมไฮดรอกไซด์ ต่อน้ำมัน 1 กรัม สำหรับในงาดำคั่วที่เก็บรักษาในถุงอะลูมิเนียมพอยล์ซิปล็อค และถุงคราฟซิปล็อค เมื่อเก็บรักษาเป็นเวลา 12 สัปดาห์ มีค่าความเป็นกรด Acid Value น้อยที่สุด คือ 0.800 มิลลิกรัม โพแทสเซียมไฮดรอกไซด์ ต่อน้ำมัน 1 กรัม ที่เก็บรักษาเป็นเวลา 12 สัปดาห์ ซึ่งภาพรวมงาคั่วทั้ง 2 ชนิด สามารถเก็บได้นาน 12 สัปดาห์ ดังนั้น จึงแนะนำให้ใช้ถุงพลาสติก (ถุงร้อน PP) มีราคาต่ำที่สุด และสามารถเก็บรักษางาข้าวได้เป็นเวลา 12 สัปดาห์ โดยที่ยังคงมีคุณภาพอยู่ในเกณฑ์ข้อกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐานของน้ำมันและไขมัน

คำสำคัญ : งาคั่ว บรรจุภัณฑ์