

## บทที่ 1

### บทนำ

ในหลายประเทศได้มีการปลูกผักกาดหอมเพื่อการค้า โดยเฉพาะกลุ่มประเทศแถบอเมริกาเหนือ ยุโรปตะวันตก บริเวณคาบสมุทรเมดิเตอร์เรเนียน ออสเตรเลียและบางส่วนของเอเชีย (Ryder, 1998) สำหรับประเทศไทยนั้นผักกาดหอมที่ปลูกมากบริเวณที่สูงพบภาคเหนือของประเทศ ซึ่งจากข้อมูลของโครงการหลวง พบว่า มีการปลูกผักกาดหอมมากเป็นอันดับหนึ่งซึ่งคิดเป็นร้อยละ 27.51 ของปริมาณผักที่เพาะปลูกทั้งหมดของ โครงการหลวง (งานพัฒนา, 2544)

ผักกาดหอมเป็นพืชผักที่บริโภคในรูปแบบผักสด โดยเป็นส่วนประกอบในอาหารประเภทผักสลัดและแซนวิช (Ryder, 1979) และยังสามารถนำมาเป็นเครื่องจิ้มในอาหารไทยประเภทยำ ลาบ และแกงจืด (วิลเลียม, 2533) ปัจจุบันความนิยมในการบริโภคผักกาดหอมเพิ่มขึ้น เนื่องจากผู้บริโภคมีกิจกรรมในการดำรงชีวิตที่ต้องการความสะดวก รวดเร็ว และไม่มีเวลาในการจัดเตรียมผลิตผลในการปรุงอาหาร เช่น การล้างทำความสะอาด การตัด หรือการหั่น รวมทั้งการใช้ประโยชน์จากผักกาดหอมที่เพิ่มขึ้นสามารถช่วยลดปริมาณขยะในครัวเรือนลงได้ แต่ผักกาดหอมที่เพิ่มขึ้นนี้ส่งผลทำให้เกิดการหายใจ การคายน้ำ และการสร้างเอทิลีนเพิ่มขึ้น ตลอดจนนำมาสู่การเข้าทำลายของจุลินทรีย์ที่มากขึ้น (Prieke *et al.*, 1976) รวมทั้งกระตุ้นการทำงานของเอนไซม์ฟีนิลอะลานีนแอมโมเนียไลเอส (phenylalanine ammonia lyase ; PAL) เอนไซม์โพลีฟีนอลออกซิเดส (polyphenol oxidase; PPO) และเอนไซม์เพอร์ออกซิเดส (peroxidase ; POD) ซึ่งเป็นผลทำให้เกิดสีน้ำตาลบริเวณรอยตัดมากขึ้น ทำให้คุณภาพการยอมรับของผู้บริโภคและอายุการเก็บรักษาของผักกาดหอมที่เพิ่มขึ้นลดลงอย่างรวดเร็ว (คณัย, 2540 ; Brecht *et al.*, 1973 ; Hyodo *et al.*, 1978 ; Lopez-Galvaz *et al.*, 1996 ; Peiser *et al.*, 1998) ดังนั้นจึงนำมาสู่การศึกษาหาวิธีการรักษาคุณภาพที่เหมาะสมของผักกาดหอมที่เพิ่มขึ้น โดยมุ่งศึกษาผลของการจุ่มน้ำร้อนต่อคุณภาพของผักกาดหอมที่เพิ่มขึ้น ซึ่งวัตถุประสงค์ของงานวิจัยครั้งนี้ คือ

1. เพื่อศึกษาผลของการใช้ความร้อนต่อการรักษาคุณภาพของผักกาดหอมห่อหั่นจีน
2. เพื่อศึกษาผลของการตัดแปลงสภาพบรรยากาศต่อการรักษาคุณภาพของผักกาดหอมห่อหั่นจีน

มหาวิทยาลัยเชียงใหม่  
Chiang Mai University