

1. รายการบรรณานุกรม

1.1 Name (Author Name or Corporate name) : Smiechowska, Maria and Dmowski, Przemyslaw

1.2 Article Title : Crude fibre as a parameter in the quality evaluation of tea

1.3 Journal Title : Food Chemistry

Vol. 94 No. 3 Year 2006 Page366-368

2. ชื่อภาษาไทย (ชื่อแปล)

กากอาหารเป็นปัจจัยในการประเมินคุณภาพของชา

3. สรุปสาระสำคัญ / บทคัดย่อภาษาไทย

โดยหลักการกากอาหารคือส่วนที่เหลือจากการต้มด้วยกรดซัลฟิวริก 0.255 นอร์มัล และ โซเดียมไฮดรอกไซด์ 0.313 นอร์มัล กากอาหารในพีชมีจุดกำเนิดจากโครงสร้างของผนังเซลล์พืช ประกอบด้วย เซลลูโลส เฮมิเซลลูโลส และ wood – wool ไบชาอ่อนมีปริมาณกากอาหาร น้อยกว่าไบชาที่แก่กว่า ชาเป็นเครื่องดื่มที่เก่าแก่ของมนุษยชาติ คุณภาพของชาวัดได้จาก คุณภาพของกลิ่นและรสชาติ จากการศึกษาพบว่ากากอาหารเป็นปัจจัยสำคัญในการประเมิน คุณภาพของชา และมีอิทธิพลต่อคุณสมบัติด้านประสาทสัมผัส บทความนี้ได้ให้ความกระจ่าง เกี่ยวกับบทบาทและความสำคัญของกากอาหารโดยทำการทดลองหาสิ่งที่ยังบรรจุอยู่ในตัวอย่างชา จากแหล่งกำเนิดต่างๆ คือ ประเทศจีน ประเทศอินเดีย และประเทศมาลาวี พบว่าค่าสัมประสิทธิ์ ความสัมพันธ์ระหว่างปริมาณกากอาหาร และแทนนินในตัวอย่างชา มีนัยสำคัญทางสถิติ ($R^2=0.72$)