

ชื่อเรื่อง	อิทธิพลของระยะเวลาและระดับอุณหภูมิในการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วต่อคุณภาพและอายุการเก็บรักษามะพร้าวอ่อน
ผู้เขียน	สมฤดี ฤดีเจริญสกุล และสมชาย กล้าหาญ
ที่มา	กำหนดการประชุมและบทคัดย่อ. การประชุมวิชาการพืชสวนแห่งชาติ ครั้งที่ 6, 7-10 พฤศจิกายน 2549. ณ โรงแรมโลตัสปางสวนแก้ว เชียงใหม่. 420 หน้า
คำสำคัญ	มะพร้าวอ่อน; การลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็ว

บทคัดย่อ

การศึกษาอิทธิพลของระยะเวลาและระดับอุณหภูมิในการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็ว ต่อคุณภาพและอายุการเก็บรักษามะพร้าวอ่อน โดยวางแผนการทดลองแบบ 4x4 Factorial in CRD ประกอบด้วย 2 ปัจจัย คือ ระดับอุณหภูมิ 4 ระดับ คือ 0, -5, -20, และ -30 °C และระยะเวลา 4 ระดับ คือ 20, 25, 30 และ 35 นาที เก็บรักษาที่อุณหภูมิ 5 °C พบว่ามะพร้าวอ่อนที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ -5 °C เป็นเวลา 25 นาที และ -30 °C เป็นเวลา 20 นาที มีเปอร์เซ็นต์การสูญเสียน้ำหนักสดมากที่สุด คือ 0.41% ปริมาณ TSS ของน้ำและเนื้อมะพร้าวอ่อนอยู่ในช่วง 7.13 – 8.07 brix และ 6.53 – 8.13 brix ตามลำดับ ปริมาณ TA ของน้ำและเนื้อมะพร้าวอ่อนอยู่ในช่วง 0.046-0.071% และ 0.054-0.071% ตามลำดับ สีเปลือกและสีเนื้อไม่มีการเปลี่ยนแปลง รสชาติทั้งน้ำและเนื้อของมะพร้าวอ่อนอยู่ในเกณฑ์ดี กลิ่นปกติ และมะพร้าวอ่อนที่ทำการลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วทุกวิธีการมีอายุการเก็บรักษานานกว่า 30 วัน