

ชื่อเรื่อง ปัจจัยที่มีผลต่อการกะเทาะเปลือกถั่วแมคคาเดเมียโดยใช้แรงอัด

ผู้แต่ง ชาลีดา บรมพิชัยชาติกุล, บัญชา พิชัยบัณฑิตกุล และวิทวัส ไชยวงศ์

ที่มา วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร ปีที่ 38 ฉบับที่ 5 (พิเศษ). 2550. หน้า 349-352.

คำสำคัญ แมคคาเดเมีย; การกะเทาะเปลือก; แรงอัด

บทคัดย่อ

กระบวนการกะเทาะเปลือกแมคคาเดเมียจัดเป็นขั้นตอนที่มีความสำคัญต่อคุณภาพของเมล็ดแมคคาเดเมีย เมล็ดที่มีคุณภาพดีต้องมีเนื้อเต็มเมล็ดหรือครึ่งเมล็ดและไม่แตกหักเป็นเศษชิ้นเล็กๆ ซึ่งทำให้คุณค่าและราคาของเนื้อเมล็ดแมคคาเดเมียลดลง โดยทั่วไปแล้วแมคคาเดเมียหลังการเก็บเกี่ยวมีปริมาณความชื้นสูง ดังนั้นก่อนการกะเทาะเปลือก แมคคาเดเมียจะถูกนำไปเข้ากระบวนการอบแห้งเพื่อให้เนื้อข้างในหลุดออกจากเปลือก และมีระดับความชื้นที่เหมาะสมต่อการกะเทาะเปลือก งานวิจัยนี้ศึกษาปัจจัยที่ส่งผลต่อการกะเทาะเปลือกแมคคาเดเมีย ได้แก่ พันธุ์ ความหนาของกะลา ความชื้น และกระบวนการ pretreatment ต่อแมคคาเดเมียที่ทำการเพาะปลูกและเก็บเกี่ยวในประเทศไทย จากการทดลองพบว่าพันธุ์และความหนาของกะลาแมคคาเดเมียไม่ส่งผลต่อลักษณะของ เมล็ดที่ผ่านการกะเทาะเปลือกอย่างมีนัยสำคัญ ปริมาณความชื้นที่เหมาะสมในการกะเทาะเปลือกคือที่ระดับความชื้น 5%d.b. เมื่อผ่านกระบวนการ pretreatment โดยการแช่เยือกแข็งด้วยไนโตรเจนเหลวที่อุณหภูมิ $-50\text{ }^{\circ}\text{C}$ เป็นเวลา 15 นาที พบว่าปริมาณเนื้อเมล็ดที่แตกหักเป็นเศษชิ้นเล็กๆลดลงอย่างมีนัยสำคัญ ($p \leq 0.05$)