

ชื่อเรื่อง	การศึกษาปริมาณโซเดียมเมตาไบซัลไฟต์ตกค้างในผลมะพร้าวอ่อน
ผู้แต่ง	ไพลิน นงศ์คำ เกียรติกร มีถาวร และ จริญญา ศิริพานิช
ที่มา	บทคัดย่อ การประชุมวิชาการวิทยาการหลังการเก็บเกี่ยวแห่งชาติ ครั้งที่ 5, โรงแรมมิราเคิล แกรนด์ คอนเวนชัน กรุงเทพมหานคร, 28-29 มิถุนายน 2550. 151 หน้า.
คำสำคัญ	โซเดียมเมตาไบซัลไฟต์; มะพร้าวอ่อน; สารตกค้าง

### บทคัดย่อ

การวิเคราะห์ปริมาณโซเดียมเมตาไบซัลไฟต์ตกค้างในผลมะพร้าวอ่อนซึ่งปอกเปลือกแบบควั่น และจุ่มผลมะพร้าวอ่อนในสารละลายโซเดียมเมตาไบซัลไฟต์ที่ความเข้มข้น 0 1 3 5 และ 7% นาน 5 นาทีเก็บรักษา 1 และ 7 วัน ที่อุณหภูมิ 5°C ผล ปรากฏว่า พบสารตกค้างในปริมาณที่น้อยมาก ในมะพร้าวอ่อนบางผลในบางความเข้มข้นเท่านั้น การจุ่มผลมะพร้าวอ่อนในสารละลายโซเดียมเมตาไบซัลไฟต์ความเข้มข้น 3% ที่ระยะเวลา 0 1 5 และ 9 นาที เก็บรักษา 1 และ 7 วัน ที่อุณหภูมิ 5°C ไม่พบสารโซเดียมเมตาไบซัลไฟต์ตกค้างในผลมะพร้าวอ่อนแต่อย่างใด การสุ่มตรวจมะพร้าวอ่อนชนิดต่างๆจากตลาดขายส่งครั้งที่ 1 พบว่า มีสารโซเดียมเมตาไบซัลไฟต์ตกค้างเฉพาะมะพร้าวเผาเท่านั้น โดยพบสารตกค้าง 66.6% เฉลี่ยเฉพาะผลที่ตรวจพบเท่ากับ 11.96 mg/kg และการสุ่มตรวจมะพร้าวอ่อนชนิดต่าง ๆ จากตลาดขายส่งครั้งที่ 2 พบว่า ในมะพร้าวควั่นตรวจพบสารโซเดียมเมตาไบซัลไฟต์ตกค้าง 7.10% เฉลี่ยเฉพาะผลที่ตรวจพบเท่ากับ 0.19 mg/kg มะพร้าวเจียก่อนการต้ม ตรวจพบสารโซเดียมเมตาไบซัลไฟต์ตกค้าง 9.23% เฉลี่ยเฉพาะผลที่ตรวจพบเท่ากับ 0.35 mg/kg มะพร้าวเจียต้มและแตกตรวจพบสารโซเดียมเมตาไบซัลไฟต์ 100% เฉลี่ยปริมาณสารตกค้างเท่ากับ 7.89 mg/kg มะพร้าวเผาตรวจพบสารโซเดียมเมตาไบซัลไฟต์ 55.9% เฉลี่ยเฉพาะผลที่ตรวจพบเท่ากับ 5.34 mg/kg