

ชื่อเรื่อง	การเปลี่ยนแปลงคุณภาพของผลมะพร้าว น้ำหอม ก่อนและภายหลังการเก็บเกี่ยว
ผู้แต่ง	ธีรนุตร์ ร่มโพธิ์ภักดิ์ และสมนึก ทองบ่อ
ที่มา	วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร ปีที่ 39 ฉบับที่ 3 (พิเศษ), 2551. หน้า 99-102.
คำสำคัญ	มะพร้าว น้ำหอม; อายุเก็บเกี่ยว; น้ำตาล

### บทคัดย่อ

การศึกษาการเปลี่ยนแปลงคุณภาพของผลมะพร้าว น้ำหอม อายุ 22 สัปดาห์ ถึง 25 สัปดาห์ หลังดอกบาน จากสวนใน อ.บ้านแพ้ว จังหวัดสมุทรสาคร ในช่วงฤดูร้อน (เมษายน-มิถุนายน) พบว่า ปริมาณเนื้อ ความหนาเนื้อ ความแน่นเนื้อ และน้ำหนักแห้งของเนื้อมะพร้าวเพิ่มขึ้นตามอายุของผล ส่วนน้ำมะพร้าวมีปริมาณของแข็งที่ละลายน้ำได้ (TSS) เพิ่มขึ้น และปริมาณกรดที่ไทเทรตได้ (TA) ลดลง อัตราส่วนของ TSS/TA มากกว่า 95 เมื่อผลมีอายุตั้งแต่ 23 สัปดาห์ และได้รับคะแนนความชอบ ความหอม และความหวาน สูงเมื่อผลมีอายุตั้งแต่ 24 สัปดาห์ นอกจากนี้ภายหลังการเก็บเกี่ยวผลมะพร้าว น้ำหอม อายุ 22 สัปดาห์และ 25 สัปดาห์ พบว่าผลมะพร้าวมีอัตราการหายใจต่ำประมาณ  $30 \text{ mgCO}_2/\text{kg.hr}$  และค่า  $\text{CO}_2$  ลดลง ตลอดการเก็บรักษา 12 วันที่อุณหภูมิ 25 องศาเซลเซียส การผลิตเอทิลีนเริ่มต้นประมาณ  $0.25 \text{ mlC}_2\text{H}_4/\text{kg.hr}$  จากนั้นผันแปรไม่แน่นอน แต่เพิ่มขึ้นอย่างต่อเนื่องภายหลังวันที่ 7 ของการเก็บรักษา โดยผลที่มีอายุมากกว่ามีอัตราการหายใจ และการผลิตเอทิลีนสูงกว่าผลที่มีอายุน้อยกว่า เมื่อวิเคราะห์ปริมาณน้ำตาลในระหว่างการเก็บรักษาของมะพร้าวทั้ง 2 อายุ พบว่า น้ำมะพร้าว มี glucose ประมาณ 2 % โดยน้ำหนัก คิดเป็น 50 % ของน้ำตาลทั้งหมด รองลงมาได้แก่ fructose และ sucrose ตามลำดับ น้ำมะพร้าวจากผลที่อายุมากมีปริมาณ sucrose สูงกว่า ทำให้น้ำตาลทั้งหมดมากกว่าผลที่อายุน้อย ส่วนเนื้อมะพร้าว มีน้ำตาล sucrose เป็นส่วนใหญ่ รองลงมาได้แก่ glucose และ fructose โดยผลที่มีอายุมากกว่ามี sucrose น้อยกว่าผลที่อายุน้อย