

ชื่อเรื่อง	เทคนิคการทำ Blanching Pre-treatment มะพร้าว น้ำหอมสดเพื่อการส่งออก
ผู้แต่ง	วรภัทร ลัคนทินวงศ์ และ ปิยะพงษ์ สอนแก้ว
ที่มา	การประชุมวิชาการพืชสวนแห่งชาติ ครั้งที่ 9. วันที่ 11-14 พฤษภาคม 2553. ณ โรงแรมกรุงศรีริเวอร์ จ.พระนครศรีอยุธยา. 258 หน้า.
คำสำคัญ	มะพร้าว น้ำหอม; การลวกด้วยไอน้ำร้อน; การเก็บรักษา

บทคัดย่อ

มะพร้าว น้ำหอมสดวันสำหรับการส่งออก มักเกิดสีน้ำตาลและโรคหลังการเก็บเกี่ยวที่ผิวผล ภายหลังการเก็บรักษา เพื่อลดปัญหาข้างต้นจึงได้ทำการศึกษาวิธีการ Blanching pretreatment ร่วมกับการแช่สารละลายโซเดียมเมตาไบซัลไฟต์ โดยการเก็บรักษาผลมะพร้าว น้ำหอมที่มีความหนาของเนื้อหนึ่งชั้นถึงสองชั้นที่ควั่นผลเสร็จมาแช่สารละลายโซเดียมเมตาไบซัลไฟต์ ความเข้มข้น 9,000 ppm นาน 3-5 นาที หลังจากนั้นนำมาทำ Blanching pre-treatment ด้วยไอน้ำร้อนอุณหภูมิ 98 ± 1 °C นาน 1-2 นาที ทำการหุ้มฟิล์ม PVC (M-wrap[®]) หนา 9.8 ± 1 μm มีค่า OTR และ CTR: 13,300 และ 38,000 cc/m².day ตามลำดับ, WVTR: 0.14 kg/m².day และไม่หุ้มฟิล์มเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 4 ± 1 °C ความชื้นสัมพัทธ์ประมาณร้อยละ 90 พบว่า มะพร้าว น้ำหอมที่ผ่านการแช่สารละลายโซเดียมเมตาไบซัลไฟต์ ร่วมกับการทำ Blanching pre-treatment ทั้งหุ้มและไม่หุ้มฟิล์มผลมีสีขาวนวลสะอาด ไม่เกิดเชื้อราที่ผิวผล ขณะที่สิ่งทดลองที่ควบคุมเชื้อราที่ผิวผล และสามารถเก็บรักษาได้นาน 60 วัน โดยยังมีกลิ่นและรสชาติที่ดี ปริมาณกรดที่ไตเตรทได้และ pH และความขุ่นของน้ำไม่แตกต่างกัน ปริมาณน้ำตาลที่วิเคราะห์ด้วยเครื่อง HPLC พบว่าปริมาณน้ำตาล glucose fructose ไม่แตกต่างกัน ขณะที่ปริมาณน้ำตาล sucrose ลดลง