ชื่อเรื่อง การเปลี่ยนแปลงคุณภาพของผลมะพร้าวน้ำหอมที่เคลือบผิวด้วยพาราฟิน

ผู้แต่ง สุทธิลักษณ์ พุ่งมณีสกุล อนุวัตร แจ้งชัด และ กมลวรรณ แจ้งชัด

ที่มา วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร 42 : 1 (พิเศษ) : 83-86 (2554)

คำสำคัญ มะพร้าวน้ำหอม; พาราฟิน; การเปลี่ยนแปลงคุณภาพ

บทคัดย่อ

มะพร้าวน้ำหอมเคยเป็นพืชเศรษฐกิจที่สำคัญของประเทศไทย ซึ่งได้รับความนิยมจากชาวไทยและชาวต่างชาติเพราะน้ำมะพร้าวมีความหอมหวานเป็นเอกลักษณ์ ในการส่งออกมะพร้าวน้ำหอมต้องคำนึงถึงการเปลี่ยนแปลงคุณภาพระหว่างการขนส่ง ดังนั้นงานวิจัยนี้จึงมีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาการเปลี่ยนแปลงคุณภาพของมะพร้าวน้ำหอมตามแผนการทดลองแบบสุ่มในบล็อคสมบูรณ์ (randomized complete block design) มี 3 สิ่งทดลอง ประกอบด้วยมะพร้าวน้ำหอมที่ไม่ได้เคลือบผิว (control) มะพร้าวน้ำหอมที่เคลือบผิวด้วยพาราฟิน (AC-P) และมะพร้าวน้ำหอมต้มที่เคลือบผิวด้วยพาราฟิน (BAC-P) นำมาเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 4±1 °C ความชื้นสัมพัทธ์ร้อยละ 75 – 80 เป็นเวลานาน 7 สัปดาห์ พบว่าการเคลือบผิวด้วยพาราฟินสามารถลดการสูญเสียน้ำหนักได้อย่างมีนัยสำคัญ ($p \leq 0.05$) โดยลดการสูญเสียน้ำหนักได้ถึงร้อยละ 7 เมื่อเปรียบเทียบกับมะพร้าวน้ำหอมที่ไม่ได้เคลือบผิว ปริมาณกรดไขมันอิสระ (กรดลอริก) อยู่ในช่วงร้อยละ 0.2 – 0.8 ค่าเปอร์ออกไซด์อยู่ในช่วง 1 – 9 มิลลิกรัมสมมูลย์ต่อกิโลกรัมตัวอย่าง เชื้อจุลินทรีย์และยีสต์ราของแต่ละสิ่งทดลองมีปริมาณเพิ่มขึ้นอย่างมีนัยสำคัญ ($p \leq 0.05$) หากเปรียบเทียบกับวันแรกของการเก็บรักษา เมื่อทำการทดสอบทางประสาทสัมผัสพบว่าผู้บริโภคกว่าร้อยละ 80 ยังให้การยอมรับน้ำมะพร้าวและเนื้อมะพร้าวทุกสิ่งทดลอง โดยความชอบรวมของทุกสิ่งทดลองมีค่าอยู่ระหว่าง 6 (ชอบเล็กน้อย) – 7 (ชอบปานกลาง) คะแนน ในสัปดาห์สุดท้ายของการเก็บรักษา