

ชื่อเรื่อง	คุณภาพของผลมะพร้าวน้ำหอม ที่ผ่านกรรมวิธี blanching เพื่อการส่งออก
ผู้แต่ง	วรภัทร ลักนทินวงศ์ และปิยะพงษ์ สอนแก้ว
ที่มา	วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร 42 : 1 (พิเศษ) : 147-150 (2554)
คำสำคัญ	คุณภาพมะพร้าวน้ำหอม; การลวกด้วยไอน้ำร้อน; การเก็บรักษา

บทคัดย่อ

ผลมะพร้าวน้ำหอมสดควั่นเพื่อการส่งออก นำมาผ่านกรรมวิธี BPT เพื่อลดการเกิดสีน้ำตาล และโรคหลังการเก็บเกี่ยวที่ผิวผลระหว่างการขนส่ง นำมะพร้าวน้ำหอมที่มีความหนาเนื้อ 1, 1.5 และ 2 ชั้นน้ำหนักผล 0.8-1 kg มาควั่นผล นำมาผ่านกรรมวิธี BPT ด้วยไอน้ำร้อน 60, 80 และ 100 C นาน 1.5, 3 และ 4.5 นาที นำไปแช่สารละลาย $\text{Na}_2\text{S}_2\text{O}_5$ ความเข้มข้น 0.9 % นาน 3-5 นาที หุ้มผลด้วยฟิล์ม PVC (M-wrap[®]) หนา 9.8 ± 1 um (มีค่า OTR, CTR และ WVTR: 13,300 และ 38,000 $\text{cc/m}^2 \cdot \text{day}$, 0.14 $\text{kg/m}^2 \cdot \text{day}$ ตามลำดับ) บรรจุลงกล่องกระดาษลูกฟูก 9 ผล/กล่อง โดยตั้งขั้วผลขึ้น เก็บที่อุณหภูมิ 2 ± 1 C ความชื้นสัมพัทธ์ 90 % พบว่า เมื่อครบ 1 เดือนน้ำมะพร้าวทุกสิ่งทดลองมีกลิ่นหอมและรสหวาน เนื้อยังสามารถบริโภคได้ ไม่แตกต่างกัน ผลมีสีขาวนวลและไม่พบเชื้อโรคและอาการเน่าที่ขั้วผล เมื่อครบ 2 เดือนมะพร้าวน้ำหอมความหนาทุกชั้นเนื้อที่ผ่านการ BPT ด้วยไอน้ำร้อน 60 และ 80 C ทุกระยะเวลา เกิดเชื้อโรคที่ผิวผลและมีอาการเน่าที่ขั้วผล ส่วนที่อุณหภูมิ 100 C ทุกระยะเวลามะพร้าวเนื้อหนึ่งชั้นเน่าที่ขั้วผลมะพร้าวเนื้อหนา 2 ชั้นมีคุณภาพดีที่สุดในยังมีกลิ่นหอมและรสหวาน โดยปริมาณน้ำตาลและวิตามิน C วิเคราะห์ด้วยเครื่อง HPLC ลดลง ปริมาณกรดที่ไตรเตรทได้ pH และความขุ่นของน้ำไม่แตกต่างกัน ปริมาณเชื้อจุลินทรีย์, ยีสต์และเชื้อราทั้งหมด ไม่สูงเกินมาตรฐานการส่งออก