

ชื่อเรื่อง	คุณภาพมะพร้าว น้ำหอมที่ผ่านการ blanching เพื่อการส่งออก
ผู้แต่ง	วรภัทร ลัคนทินวงศ์ ปิยะพงษ์ สอนแก้ว และ จริญญา ศิริพานิช
ที่มา	วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร 42 (3 พิเศษ): 181-184. 2554.
คำสำคัญ	การเก็บรักษา; การลวกด้วยไอน้ำร้อน; ฟิล์ม; มะพร้าว น้ำหอม

บทคัดย่อ

การ blanching มะพร้าวคั่ว น้ำหอมความหนาเนื้อ 2 ชั้น (kernel) (6.5 เดือนหลังดอกบานทั้งซ้อ) น้ำหนักผล 0.8-1 kg ที่อุณหภูมิไอน้ำร้อน 100°C นาน 0, 0.25, 0.5, 1.0, 1.5, และ 2 นาที แล้วนำไปแช่สารละลายโซเดียมเมตาไบซัลไฟต์ ($\text{Na}_2\text{S}_2\text{O}_5$) เข้มข้นประมาณ 0.9 % w/v นาน 3-5 นาที หุ้มผลด้วยฟิล์ม polyvinyl chloride film (PVC ; M-warp[®]) หนา $9.8 \pm 1 \text{ } \mu\text{m}$ มีค่า O_2 and CO_2 transmission rate (OTR, CTR) และ water transmission rate (WVTR) เท่ากับ 13,300, 38,000 $\text{cc}/\text{m}^2.\text{day}$ และ 0.14 $\text{kg}/\text{m}^2.\text{day}$ ตามลำดับ บรรจุลงกล่องกระดาษลูกฟูก 9 ผลต่อกล่อง เก็บรักษาที่อุณหภูมิ $2 \pm 1^\circ\text{C}$ ความชื้นสัมพัทธ์ 90 % พบว่า เมื่อครบ 2 เดือน มะพร้าวในทุกวิธีการมีส่วนเปลือกสีขาวนวลและไม่พบเชื้อโรคและอาการเน่าที่ขั้วผล เนื้อปกติ น้ำมีรสหวานและกลิ่นหอม และไม่แตกต่างกัน ระหว่างการเก็บรักษาปริมาณน้ำตาลและวิตามินซีลดลง ปริมาณกรดที่ไทเทรตได้ pH และความขุ่นของน้ำมะพร้าวไม่แตกต่างกัน พบสาร 2-acetyl-1-pyrroline (2AP) ตั้งแต่เริ่มต้นจนตลอดอายุการเก็บรักษาปริมาณไม่แตกต่างกัน ปริมาณจุลินทรีย์ ยีสต์และเชื้อราทั้งหมด ไม่เกินมาตรฐานการส่งออก