

ชื่อเรื่อง	สภาพบรรยากาศและฟิล์มที่เหมาะสมต่อการเก็บรักษามะพร้าว น้ำหอมควั่น ที่ผ่านกรรมวิธี Blanching เพื่อการส่งออก
ผู้แต่ง	วรภัทร ลัคนทินวงศ์ เกรียงไกร มีถาวร และ จริ่งแท้ ศิริพานิช
ที่มา	วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร 42 (3 พิเศษ): 701-704. 2554.
คำสำคัญ	มะพร้าว น้ำหอม; การลวกด้วยไอน้ำร้อน; การเก็บรักษา

บทคัดย่อ

มะพร้าว น้ำหอมควั่นสำหรับการส่งออกมีการใช้สาร sodium metabisulfite (SMS) ในความเข้มข้นที่สูงและหุ้มด้วยฟิล์ม polyvinyl chloride (PVC) เก็บรักษาที่อุณหภูมิประมาณ 2-4 C โดยทั่วไปมีอายุการเก็บรักษาและการวางจำหน่ายประมาณ 30-45 วัน เพื่อลดการใช้สาร SMS และพัฒนาการบรรจุภัณฑ์ที่เหมาะสมเพื่อการส่งออก โดยนำมะพร้าว น้ำหอมควั่นมาผ่านกรรมวิธีการลวกด้วยไอน้ำร้อน (blanching) ที่อุณหภูมิ 100 C นานประมาณ 90 วินาที แช่ในสารละลาย SMS ความเข้มข้น 0.9% นาน 3-5 นาที จากนั้นนำไปบรรจุในถุงฟิล์ม linear-low density polyethylene (LLDPE) หนาประมาณ 60 μm มีค่า OTR ประมาณ 7,000 cc /m² .day. atm ทำการดูดอากาศ (vacuum) เติมก๊าซผสม O₂ และ CO₂ ในอัตราส่วน 5:5, 5:10 และ 5:15 % (v/v) ตามลำดับ ทำการเก็บรักษาที่อุณหภูมิประมาณ 2±1 C เปรียบเทียบกับมะพร้าวที่หุ้มด้วยฟิล์ม PVC ที่ส่งออกในระดับอุตสาหกรรม (ชุดควบคุม) พบว่า มะพร้าว น้ำหอมที่เติมก๊าซผสม O₂ และ CO₂ ในอัตราส่วน 5:5 มีอายุการเก็บรักษานาน 60 วัน คุณภาพเป็นที่ยอมรับของตลาดปลายทาง เกิดอาการสีน้ำตาลน้อยกว่าชุดควบคุม ปริมาณของแข็งที่ละลายน้ำได้ ความขุ่นของน้ำ กลิ่นและรสชาติดีกว่าชุดควบคุม ปริมาณน้ำตาล ฟรักโตส น้ำตาลกลูโคส และซูโครส น้อยกว่าชุดควบคุม ส่วนปริมาณ L-ascorbic acid มากกว่าชุดควบคุม