ชื่อเรื่อง การเปลี่ยนแปลงปริมาณกรดไขมันและเอนไซม์ไลเปสของผลมะพร้าวอ่อน ในระหว่างการเก็บรักษา

ผู้แต่ง สมนึก พรมแดง สุคันธรส ธาดากิตติสาร และธีรนุต ร่มโพธิ์ภักดิ์

ที่มา วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร 44 (3พิเศษ): 61-64. 2556.

คำสำคัญ มะพร้าวอ่อน; กรดไขมัน; ไลเปส

บทคัดย่อ

การเปลี่ยนแปลงปริมาณกรดไขมันและเอนไซม์ไลเปสของเนื้อมะพร้าวบริเวณขั้วผล ด้านปลายผล และในน้ำมะพร้าว ระหว่างการเก็บรักษามะพร้าวอ่อนผลเขียว ที่ 30 °ซ. (อุณหภูมิห้อง) และ 5 °ซ. พบว่า เนื้อมะพร้าวมีปริมาณกรดไขมันรวมเพิ่มขึ้นตามระยะเวลาที่เก็บรักษานานขึ้น (750-1,000 มก./ก.ไขมัน) ส่วนมากเป็นกรดไขมันชนิดอิ่มตัว ซึ่งเนื้อด้านขั้วผลมีกรดไขมันอิ่มตัว ร้อยละ 65-77 ขณะที่เนื้อด้านปลายผลมีสูงถึงร้อยละ 85 โดยชนิดของกรดไขมันอิ่มตัวที่พบมากตามลำดับ คือ lauric acid (C12:0), myristic acid (C14:0) และ palmitic acid (C 16:0) สำหรับกรดไขมันไม่อิ่มตัว ที่พบมากได้แก่ oleic acid (C18:1 n9c) และ linoleic acid (C18:2 n6c) ด้านขั้วผลมีปริมาณมากกว่าด้านปลายผล สำหรับการเก็บรักษา 8 วันที่อุณหภูมิ 5 °ซ. พบปริมาณกรดไขมันด้านขั้วผลมากกว่ามะพร้าวที่อุณหภูมิ 30 ซ. ส่วนน้ำมะพร้าวมีปริมาณกรดไขมันน้อย (100 มก./ก.ไขมัน) เป็นกรดไขมันชนิดอิ่มตัว 65% เมื่อเก็บรักษาทั้งที่ 5 และ 30 °ซ. เป็นเวลา 8 วัน พบว่ากรดไขมันอิ่มตัวลดเหลือ 45 เปอร์เซ็นต์ กิจกรรมของเอนไซม์ไลเปส ในเนื้อทั้ง 2 ส่วนและในน้ำ มีค่าใกล้เคียงกัน และมีแนวโน้มลดลงในระหว่างการเก็บรักษา