

ชื่อเรื่อง	อิทธิพลความแก่-อ่อนและระยะเวลาในการเก็บรักษาที่มีต่อคุณภาพน้ำมะพร้าว
ผู้แต่ง	วรารัตน์ แก้วกู่ และ พิสิษฐุ์ ชรรณวิถี
ที่มา	วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร 44 (3พิเศษ): 265-268. 2556.
คำสำคัญ	น้ำมะพร้าว; ความแก่ อ่อน; ระยะเวลาในการรักษา

บทคัดย่อ

งานวิจัยนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาอิทธิพลของความแก่-อ่อนและระยะเวลาในการเก็บรักษา มะพร้าวทั้งผลที่มีต่อคุณภาพทางด้านกายภาพ เคมี และประสาทสัมผัส จากการศึกษอิทธิพลของความแก่-อ่อนของมะพร้าวที่อายุการเก็บ 6, 7, 8 และ 9 เดือน พบว่า ความแก่-อ่อนมีอิทธิพลต่อค่า L^* , a^* , b^* , C^* และค่าการส่องผ่านของแสง (%Transmittance) มีค่าลดลงอย่างมีนัยสำคัญ ($P \leq 0.05$) โดยมะพร้าวแก่มีความขุ่นและสีเข้มกว่ามะพร้าวอ่อน (ค่า %Transmittance จาก 76.69 เป็น 96.90) ส่วนคุณภาพทางเคมี พบว่า ความแก่-อ่อนมีอิทธิพลต่อคุณภาพทางเคมีโดยจะทำให้ปริมาณวิตามินซีลดลงอย่างมีนัยสำคัญ ($P \leq 0.05$) (จาก 0.032 เป็น 0.001 mg/ml) และจากการศึกษอิทธิพลของระยะเวลาในการเก็บรักษามะพร้าวทั้งผลเป็นเวลา 4 สัปดาห์ พบว่า ระยะเวลาเก็บรักษามะพร้าวส่งผลให้ค่า L^* , a^* , b^* , C^* และ h และค่าการส่องผ่านของแสง (%Transmittance) ลดลงอย่างมีนัยสำคัญ ($P \leq 0.05$) โดยมะพร้าวอายุ 6 เดือนเก็บรักษาเป็นเวลา 4 สัปดาห์ มีค่า %Transmittance ลดลงจาก 97.90 เป็น 93.36 และจากการประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัสโดยใช้ผู้ทดสอบที่ไม่ผ่านการฝึกฝนจำนวน 50 คน โดยใช้ 9-point hedonic scale พบว่า น้ำมะพร้าวที่ได้จากมะพร้าวอายุ 6 เดือนจะมีค่าคะแนนความชอบโดยรวมสูงสุด โดยมีคะแนนความชอบรวมเท่ากับ 5.8 (หมายถึงบอกไม่ได้ว่าชอบหรือไม่ชอบ)