

ชื่อเรื่อง	การพัฒนาแถบบ่งชี้ความสดของมะพร้าวน้ำหอมควั่นเพื่อการส่งออก
ผู้แต่ง	เพ็ญภา ศิริสลุง ปิยะพงษ์ สอนแก้ว และ วรภัทร ลัคนทินวงศ์
ที่มา	วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร 45 (3/1 พิเศษ): 137-140. 2557.
คำสำคัญ	มะพร้าวน้ำหอม; ตัวชี้วัดความสด; การเปลี่ยนแปลงทางเคมีและประสาทสัมผัส

บทคัดย่อ

การพัฒนาแถบบ่งชี้ความสดของมะพร้าวน้ำหอมควั่นเพื่อการส่งออก โดยทดสอบการเปลี่ยนแปลงสีของแถบบ่งชี้TUFreshness รหัส 01, 03, 05, 07 และ 09 ซึ่งประกอบด้วยสารละลายสี(indicator) ที่มีการเปลี่ยนแปลงสีจากสีเขียว เหลือง (ยังมีคุณภาพการบริโภค) เป็นสีส้ม และแดง(หมดคุณภาพการบริโภค) ตามลำดับ เมื่อทดสอบกับมะพร้าวน้ำหอมสดควั่นปอกเปลือกเป็นรูปทรงถังเบียร์แช่ในสารละลายโซเดียมเมตาไบซัลไฟด์ ร้อยละ 2 เป็นเวลา 5 นาที ดัดแถบชี้วัด TUFreshness รหัส 01, 03, 05, 07 และ 09 บนเส้นใยมะพร้าว 3 จุด ได้แก่ บริเวณขั้ว (ตาอ่อน) และด้านข้าง 2 จุด เก็บรักษาที่ 2, 15 องศาเซลเซียส และที่อุณหภูมิห้อง เป็นเวลา 7 วัน ทดสอบการเปลี่ยนแปลงสี (CIE L*a*b*) ของแถบชี้วัดจุดต่างๆ เปรียบเทียบกับค่าความเป็นกรด-ด่าง ปริมาณของแข็งทั้งหมดที่ละลายในน้ำได้ ปริมาณกรดที่ไทเทรตได้ และการประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัส พบว่า TUFreshness รหัส 01 มีการเปลี่ยนแปลงสีสอดคล้องกับการเปลี่ยนแปลงคุณภาพการบริโภค การเก็บรักษาที่ 2 องศาเซลเซียส TUFreshness 01 มีการเปลี่ยนแปลงสีจากสีเขียวเข้มเป็นสีเขียวอ่อน ขณะที่การเก็บรักษาที่ 15 องศาเซลเซียส แถบสีเปลี่ยนจากสีเขียวเข้มเป็นสีเหลืองและที่อุณหภูมิห้องแถบสีเปลี่ยนจากสีเขียวเข้มเป็นสีส้ม ตามลำดับ