

# ผลของอุณหภูมิต่อการกลิ่นและคุณภาพผลมะพร้าวอ่อนน้ำหอมหลังการเก็บเกี่ยว

ดวงกมล ศศิวัฒน์พร กฤษณา กฤษณพุกต์ ลพ ภาวุธตานนท์<sup>1</sup>และ วชิรญา อิ่มสบาย

วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร 45 (3/1 พิเศษ): 253-256. 2557.

## บทคัดย่อ

ศึกษาผลของอุณหภูมิต่อการกลิ่นและคุณภาพผลมะพร้าวอ่อนน้ำหอมหลังการเก็บเกี่ยว โดยนำผลมะพร้าวอ่อนน้ำหอมพันธุ์กันจิบอายุ 6.5-7 เดือนหลังดอกบาน (เนื้อหนาหนึ่งชั้นครึ่ง) ทั้งทะเลลายมาเก็บรักษาที่อุณหภูมิ  $25 \pm 2$  °C (RH  $90 \pm 2\%$ ) และอุณหภูมิห้อง ( $31 \pm 5$ °C, RH  $65 \pm 10\%$ ) เป็นเวลา 14 วัน วิเคราะห์คุณภาพผล ได้แก่ การสูญเสียน้ำหนัก ปริมาณของแข็งทั้งหมดที่ละลายน้ำได้ (TSS) ปริมาณกรดที่ไทเทรตได้ (TA) การเปลี่ยนแปลงสีเปลือกและวิเคราะห์ปริมาณสาร 2-acetyl-1-pyrroline (2-AP) ด้วยเทคนิค SPME-GCMS ในส่วนของน้ำและเนื้อมะพร้าวทุกๆ 2 วัน พบว่า ผลมะพร้าวที่เก็บรักษาไว้ทั้งสองอุณหภูมิมีการสูญเสียน้ำหนักเพิ่มขึ้นตามระยะเวลาการเก็บรักษา โดยเมื่อเก็บรักษาที่อุณหภูมิห้องเกิดการสูญเสียน้ำมากกว่าที่อุณหภูมิ 25 °C ขณะที่ปริมาณ TSS และ TA ไม่แตกต่างกันและไม่เปลี่ยนแปลงระหว่างเก็บรักษาผลมะพร้าวเก็บรักษาที่อุณหภูมิห้องเปลือกมีสีเหลืองเพิ่มขึ้นเล็กน้อยระหว่างการเก็บรักษา ส่วนสาร 2-AP ในน้ำและเนื้อของมะพร้าวที่เก็บรักษาไว้ทั้งสองอุณหภูมิจึงมีปริมาณไม่แตกต่างกัน แต่กลับพบปริมาณ 2-AP ในส่วนน้ำของมะพร้าวเพิ่มขึ้นเมื่อวางไว้ที่อุณหภูมิห้องนานขึ้น สรุปได้ว่าการเก็บรักษามะพร้าวที่อุณหภูมิ 25 °C และอุณหภูมิห้องไม่มีผลต่อคุณภาพโดยรวม