

บทคัดย่อ

ผลการศึกษาของคัพระกอบทางเคมีและลักษณะทางกายภาพของผลอะโวคาโด 4 สายพันธุ์ (Peterson, Booth 8, Buccaneer และ Hass) พบว่าพันธุ์ Hass มีระดับไขมันในผลสูงที่สุด จากการวิเคราะห์ปริมาณกรดไขมันในผลอะโวคาโดโดยใช้เทคนิค gas chromatography พบว่า กรดไขมันในผลอะโวคาโดทุกสายพันธุ์ส่วนใหญ่เป็นกรด oleic รองลงมาคือ กรด palmilic และ linoleic ตามลำดับ จากการหาค่าอัตราส่วนของกรดไขมันไม่อิ่มตัวต่อกรดไขมันอิ่มตัว พบว่า อัตราส่วนนี้มีค่าแตกต่างกันที่ได้เคยมีการรายงานไว้ สาเหตุอาจเนื่องมาจากความแตกต่างของสภาพภูมิประเทศและภูมิอากาศที่ปลูกอะโวคาโด ผลอะโวคาโดพันธุ์ Hass มีระยะเวลาในการสุกของผลช้ากว่าสายพันธุ์อื่น ซึ่งอาจเป็นเพราะสายพันธุ์นี้มีระดับแร่ธาตุสูงกว่าสายพันธุ์อื่น สายพันธุ์ Booth 8 และ Buccaneer มีขนาดผลใหญ่ แต่มีระดับคาร์โบไฮเดรตต่ำ ไม่พบว่าทั้ง 4 สายพันธุ์นี้ มีความแตกต่างกันในระดับของเยื่อใย ความแน่นเนื้อของผลอะโวคาโดขึ้นอยู่กับปริมาณน้ำและระดับไขมัน ผลอะโวคาโดที่มีปริมาณน้ำสูงจะทำให้ความแน่นเนื้อสูงตามไปด้วย ในขณะที่การเพิ่มขึ้นของระดับไขมันทำให้ความแน่นเนื้อลดลง ซึ่งในผลอะโวคาโดปริมาณน้ำและระดับของไขมันมีค่าสหสัมพันธ์เป็นลบ คุณภาพของสีในเนื้ออะโวคาโด พบว่า พันธุ์ Peterson มีสีเข้มกว่าทุกสายพันธุ์ และไม่พบค่าความสว่าง (L value) นี้มีความเกี่ยวข้องกับค่าองค์ประกอบทางเคมี อย่างไรก็ดีตามพบว่า ค่าไขมัน ระดับความชื้นมีผลต่อค่า a value

ผลการทดสอบการยอมรับของผู้บริโภคต่อผลิตภัณฑ์แชนดิวชสเปรดอะโวคาโดซึ่งใช้เนื้ออะโวคาโดสายพันธุ์ Hass เป็นองค์ประกอบ พบว่าผลิตภัณฑ์นี้ผู้บริโภคมีการยอมรับในระดับปานกลาง ลักษณะของสี, กลิ่นและรสชาติของผลิตภัณฑ์แชนดิวชสเปรดอะโวคาโดเป็นปัจจัยหลักที่มีความสำคัญต่อการยอมรับของผู้บริโภค จากผลการศึกษาเบื้องต้นนี้ แสดงให้เห็นว่าเนื้อของผลอะโวคาโดมีศักยภาพที่จะสามารถนำไปพัฒนาเป็นผลิตภัณฑ์อาหารต่อไปได้ในอนาคต