

## บทที่ 6 สรุปผลการทดลอง

การศึกษาคุณภาพของมะพร้าวน้ำหอมที่ได้รับการตัดแต่งรูปแบบต่างๆ โดยการตัดแต่งในรูปแบบที่ใช้ในการส่งออกที่สำคัญ 3 รูปแบบ ได้แก่ แบบควั่นเปลือกเขียวทั้งหมด แบบกลึงทรงหัวแหลม และแบบกลึงฐานทรงกระบอก และการยืดอายุมะพร้าวน้ำหอมตัดแต่งโดยวิธีการเก็บรักษาที่อุณหภูมิต่ำและบรรจุภัณฑ์ที่เหมาะสม เพื่อใช้ในการส่งออกไปยังต่างประเทศ สรุปได้ดังนี้

1. การตัดแต่งมะพร้าวน้ำหอมรูปแบบต่างๆ ส่งผลต่ออายุการเก็บรักษา โดยเมื่อทำการตัดแต่งมะพร้าวน้ำหอมแบบกลึงฐานทรงกระบอกมีอายุการเก็บรักษาต่ำสุด (4 วัน) เมื่อเก็บรักษาที่อุณหภูมิห้อง มะพร้าวน้ำหอมตัดแต่งแบบควั่นเปลือกเขียวและกลึงทรงหัวแหลมมีอายุการเก็บรักษา 6 วัน โดยคุณภาพของน้ำมะพร้าวมีค่าลดลงตามระยะเวลาการเก็บรักษา อีกทั้งการยอมรับของผู้บริโภคมีค่าลดลงเช่นกัน
2. การเก็บรักษามะพร้าวน้ำหอมรูปแบบต่างๆ ที่อุณหภูมิ 5 และ 10°C พบว่า การเก็บรักษามะพร้าวน้ำหอมที่ 5°C สามารถยืดอายุการเก็บรักษาได้ยาวนานถึง 30 วัน โดยคุณภาพของมะพร้าวน้ำหอมมีการเปลี่ยนแปลงอย่างช้าๆ เมื่อเทียบกับการเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 10°C ที่มีอายุการเก็บรักษาเพียง 15 วัน แต่อย่างไรก็ตามการเก็บรักษามะพร้าวน้ำหอมที่ไม่ทำการตัดแต่งที่อุณหภูมิ 5°C ก่อให้เกิดอาการสะท้านหนาวบนผิวเปลือก นอกจากนี้การเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 10°C เป็นระยะเวลานานกว่า 21 วันก็สามารถเกิดอาการสะท้านหนาวที่ผิวเปลือกได้เช่นกัน
3. การเก็บรักษามะพร้าวน้ำหอมรูปแบบต่างๆ ในบรรจุภัณฑ์ที่แตกต่างกัน ได้แก่ การบรรจุในถุงโพลีเอทิลีน และฟิล์มยืดโพลีไวนิลคลอไรด์ พบว่า มะพร้าวน้ำหอมที่บรรจุในบรรจุภัณฑ์ต่างๆ มีคุณภาพของน้ำมะพร้าวค่อนข้างคงที่ แต่อย่างไรก็ตามมะพร้าวน้ำหอมหุ้มด้วยฟิล์มยืดโพลีไวนิลคลอไรด์พบการเข้าทำลายของเชื้อก่อโรค ส่งผลต่อการยอมรับของผู้บริโภค อีกทั้งยังเกิดการฉีกขาดง่ายเมื่อทำการบรรจุ