สารบัญ

	หน้า
บทคัดย่อ	ก
กิตติกรรมประกาศ	ง
สารบัญ	จ
รายการตาราง	ช
รายการภาพ	ฒ
บทที่ 1 บทนำ	1
1.1 ที่มาและปัญหา	1
1.2 วัตถุประสงค์ของงานวิจัย	2
1.3 ขอบเขตของงานวิจัย	2
1.4 ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ	3
บทที่ 2 ตรวจเอกสาร	4
2.1 ความสำคัญของมะพร้าวน้ำหอม	4
2.2 พันธุ์มะพร้าวน้ำหอม	6
2.3 คุณสมบัติของมะพร้าวน้ำหอม	7
2.4 การเก็บเกี่ยวมะพร้าวน้ำหอม	8
2.5 การจำหน่ายมะพร้าวน้ำหอมในต่างประเทศ	10
2.6 การเสื่อมเสียของมะพร้าวน้ำหอม	12
2.7 การเก็บรักษา	14
2.8 บรรจุภัณฑ์	16
บทที่ 3 ขั้นตอนการดำเนินงานวิจัย	19
3.1 การเตรียมผลผลิต	19
3.2 ขั้นตอนการทดลอง	19
3.3 สถานที่ดำเนินการทดลอง	24
บทที่ 4 ผลการทดลอง	25
4.1 ผลของรูปแบบการตัดแต่งเปลือกมะพร้าวน้ำหอมต่อคุณภาพของมะพร้าวโดยรวม	25
4.2 ผลของอุณหภูมิต่อคุณภาพของมะพร้าวน้ำหอมที่มีการตัดแต่งรูปแบบต่างๆ	35

หน้า

4.3 ผลของรูปแบบการตัดแต่งร่วมกับการใช้บรรจุภัณฑ์ต่อการรักษาคุณภาพและอายุการเก็บรักษา 61
บทที่ 5 วิจารณ์ผลการทดลอง 83
5.1 ผลของรูปแบบการตัดแต่งเปลือกมะพร้าวน้ำหอมต่อคุณภาพของมะพร้าวโดยรวม 83
5.2 ผลของอุณหภูมิต่อคุณภาพของมะพร้าวน้ำหอมที่มีการตัดแต่งรูปแบบต่างๆ 85
5.3 ผลของรูปแบบการตัดแต่งร่วมกับการใช้บรรจุภัณฑ์ต่อการรักษาคุณภาพและอายุการเก็บรักษา 87
บทที่ 6 สรุปผลการทดลอง 89
ข้อเสนอแนะ 90
เอกสารอ้างอิง 91
ภาคผนวก 98

รายการตาราง

ตารางที่		หน้า
2.1	ปริมาณและมูลค่าการส่งออกมะพร้าวทั้งผล	6
2.2	คุณสมบัติของพลาสติกที่นิยมใช้เป็นบรรจุภัณฑ์อาหาร	18

ตารางภาคผนวกที่

ก.1	ปริมาณของแข็งที่ละลายน้ำได้ของน้ำมะพร้าวน้ำหอมที่ตัดแต่งรูปแบบต่างๆ เก็บรักษาที่อุณหภูมิห้อง	99
ก.2	ปริมาณกรดที่ไตเตรทได้ของน้ำมะพร้าวน้ำหอมที่ตัดแต่งรูปแบบต่างๆ เก็บรักษาที่อุณหภูมิห้อง	100
ก.3	ปริมาณกรดไขมันอิสระของน้ำมะพร้าวน้ำหอมที่ตัดแต่งรูปแบบต่างๆ เก็บรักษาที่อุณหภูมิห้อง	101
ก.4	ปริมาณฟีนอลทั้งหมดของเปลือกมะพร้าวน้ำหอมที่ตัดแต่งรูปแบบต่างๆ เก็บรักษาที่อุณหภูมิห้อง	102
ก.5	คะแนนการเกิดสีน้ำตาลของเปลือกมะพร้าวน้ำหอมที่ตัดแต่งรูปแบบต่างๆ เก็บรักษาที่อุณหภูมิห้อง	103
ก.6	ค่าความสว่าง (L*) ของเปลือกมะพร้าวน้ำหอมที่ตัดแต่งรูปแบบต่างๆ เก็บรักษาที่อุณหภูมิห้อง	104
ก.7	ค่าสีเขียว-แดง (a*) ของเปลือกมะพร้าวน้ำหอมที่ตัดแต่งรูปแบบต่างๆ เก็บรักษาที่อุณหภูมิห้อง	105
ก.8	ค่าสีเหลือง-น้ำเงิน (b*) ของเปลือกมะพร้าวน้ำหอมที่ตัดแต่งรูปแบบต่างๆ เก็บรักษาที่ อุณหภูมิห้อง	106
ก.9	ค่า Hue angle ของเปลือกมะพร้าวน้ำหอมที่ตัดแต่งรูปแบบต่างๆ เก็บรักษาที่อุณหภูมิห้อง	107
ก.10	คะแนนการยอมรับของผู้บริโภค ด้านการยอมรับโดยรวมของมะพร้าวน้ำหอมที่ตัดแต่งรูปแบบต่างๆ เก็บรักษาที่อุณหภูมิห้อง	108
ก.11	คะแนนการยอมรับของผู้บริโภค ด้านรสชาติของน้ำมะพร้าวน้ำหอมที่ตัดแต่งรูปแบบต่างๆ เก็บรักษาที่อุณหภูมิห้อง	109
ก.12	คะแนนการยอมรับของผู้บริโภค ด้านสีของน้ำมะพร้าวน้ำหอมที่ตัดแต่งรูปแบบต่างๆ เก็บรักษาที่อุณหภูมิห้อง	110

ตารางภาคผนวกที่ **หน้า**

ก.13	คะแนนการยอมรับของผู้บริโภคด้าน กลิ่นของน้ำมะพร้าวน้ำหอมที่ตัดแต่งรูปแบบต่างๆ เก็บรักษาที่อุณหภูมิห้อง	111
ก.14	คะแนนการยอมรับของผู้บริโภค ด้านสีของเปลือกมะพร้าวน้ำหอมที่ตัดแต่งรูปแบบต่างๆ เก็บรักษาที่อุณหภูมิห้อง	112
ก.15.1	การเปลี่ยนแปลงปริมาณของแข็งที่ละลายน้ำได้ของน้ำมะพร้าวน้ำหอม เก็บรักษาที่อุณหภูมิ 5ºC และ 10ºC ในชุดควบคุม ตัดแต่งแบบควั่นเปลือกเขียวทั้งหมด กลึงทรงหัวแหลม และกลึงฐานทรงกระบอก	113
ก.15.2	การเปลี่ยนแปลงปริมาณของแข็งที่ละลายน้ำได้ของน้ำมะพร้าวน้ำหอม เก็บรักษาที่อุณหภูมิ 5ºC และ 10ºC ในชุดควบคุม ตัดแต่งแบบควั่นเปลือกเขียวทั้งหมด กลึงทรงหัวแหลม และกลึงฐานทรงกระบอก	114
ก.16.1	การเปลี่ยนแปลงปริมาณกรดที่ไตเตรทได้ของน้ำมะพร้าวน้ำหอม เก็บรักษาที่อุณหภูมิ 5ºC และ 10ºC ในชุดควบคุม ตัดแต่งแบบควั่นเปลือกเขียวทั้งหมด กลึงทรงหัวแหลม และกลึงฐานทรงกระบอก	115
ก.16.2	การเปลี่ยนแปลงปริมาณกรดที่ไตเตรทได้ของน้ำมะพร้าวน้ำหอม เก็บรักษาที่อุณหภูมิ 5ºC และ 10ºC ในชุดควบคุม ตัดแต่งแบบควั่นเปลือกเขียวทั้งหมด กลึงทรงหัวแหลม และกลึงฐานทรงกระบอก	116
ก.17.1	การเปลี่ยนแปลงปริมาณกรดไขมันอิสระของน้ำมะพร้าวน้ำหอม เก็บรักษาที่อุณหภูมิ 5ºC และ 10ºC ในชุดควบคุม ตัดแต่งแบบควั่นเปลือกเขียวทั้งหมด กลึงทรงหัวแหลม และกลึงฐานทรงกระบอก	117
ก.17.2	การเปลี่ยนแปลงปริมาณกรดไขมันอิสระของน้ำมะพร้าวน้ำหอม เก็บรักษาที่อุณหภูมิ 5ºC และ 10ºC ในชุดควบคุม ตัดแต่งแบบควั่นเปลือกเขียวทั้งหมด กลึงทรงหัวแหลม และกลึงฐานทรงกระบอก	118
ก.18.1	การเปลี่ยนแปลงปริมาณฟีนอลทั้งหมดของเปลือกมะพร้าวน้ำหอม เก็บรักษาที่อุณหภูมิ 5ºC และ 10ºC ในชุดควบคุม ตัดแต่งแบบควั่นเปลือกเขียวทั้งหมด กลึงทรงหัวแหลม และกลึงฐานทรงกระบอก	119
ก.18.2	การเปลี่ยนแปลงปริมาณฟีนอลทั้งหมดของเปลือกมะพร้าวน้ำหอม เก็บรักษาที่อุณหภูมิ 5ºC และ 10ºC ในชุดควบคุม ตัดแต่งแบบควั่นเปลือกเขียวทั้งหมด กลึงทรงหัวแหลม และกลึงฐานทรงกระบอก	120
ก.19.1	การเปลี่ยนแปลงคะแนนการเกิดสีน้ำตาลของเปลือกมะพร้าวน้ำหอม เก็บรักษาที่อุณหภูมิ 5ºC และ 10ºC ในชุดควบคุม ตัดแต่งแบบควั่นเปลือกเขียวทั้งหมด กลึงทรงหัวแหลม และกลึงฐานทรงกระบอก	121

ตารางภาคผนวกที่ **หน้า**

ก.19.2 การเปลี่ยนแปลงคะแนนการเกิดสีน้ำตาลของเปลือกมะพร้าวน้ำหอม เก็บรักษาที่อุณหภูมิ 5ºC และ 10ºC ในชุดควบคุม ตัดแต่งแบบควั่นเปลือกเขียวทั้งหมด กลึงทรงหัวแหลม และกลึงฐานทรงกระบอก 122

ก.20.1 การเปลี่ยนแปลงค่าความสว่าง (L*) ของเปลือกมะพร้าวน้ำหอม เก็บรักษาที่อุณหภูมิ 5ºC และ 10ºC ในชุดควบคุม ตัดแต่งแบบควั่นเปลือกเขียวทั้งหมด กลึงทรงหัวแหลม และกลึงฐานทรงกระบอก 123

ก.20.2 การเปลี่ยนแปลงค่าความสว่าง (L*) ของเปลือกมะพร้าวน้ำหอม เก็บรักษาที่อุณหภูมิ 5ºC และ 10ºC ในชุดควบคุม ตัดแต่งแบบควั่นเปลือกเขียวทั้งหมด กลึงทรงหัวแหลม และกลึงฐานทรงกระบอก 124

ก.21.1 การเปลี่ยนแปลงค่าสีเขียว-แดง (a*) ของเปลือกมะพร้าวน้ำหอม เก็บรักษาที่อุณหภูมิ 5ºC และ 10ºC ในชุดควบคุม ตัดแต่งแบบควั่นเปลือกเขียวทั้งหมด กลึงทรงหัวแหลม และกลึงฐานทรงกระบอก 125

ก.21.2 การเปลี่ยนแปลงค่าสีเขียว-แดง (a*) ของเปลือกมะพร้าวน้ำหอม เก็บรักษาที่อุณหภูมิ 5ºC และ 10ºC ในชุดควบคุม ตัดแต่งแบบควั่นเปลือกเขียวทั้งหมด กลึงทรงหัวแหลม และกลึงฐานทรงกระบอก 126

ก.22.1 การเปลี่ยนแปลงค่าสีเหลือง-น้ำเงิน (b*)ของเปลือกมะพร้าวน้ำหอม เก็บรักษาที่อุณหภูมิ 5ºC และ 10ºC ในชุดควบคุม ตัดแต่งแบบควั่นเปลือกเขียวทั้งหมด กลึงทรงหัวแหลม และกลึงฐานทรงกระบอก 127

ก.22.2 การเปลี่ยนแปลงค่าสีเหลือง-น้ำเงิน (b*)ของเปลือกมะพร้าวน้ำหอม เก็บรักษาที่อุณหภูมิ 5ºC และ 10ºC ในชุดควบคุม ตัดแต่งแบบควั่นเปลือกเขียวทั้งหมด กลึงทรงหัวแหลม และกลึงฐานทรงกระบอก 128

ก.23.1 การเปลี่ยนแปลงค่า Hue angle ของเปลือกมะพร้าวน้ำหอม เก็บรักษาที่อุณหภูมิ 5ºC และ 10ºC ในชุดควบคุม ตัดแต่งแบบควั่นเปลือกเขียวทั้งหมด กลึงทรงหัวแหลม และกลึงฐานทรงกระบอก 129

ก.23.2 การเปลี่ยนแปลงค่า Hue angle ของเปลือกมะพร้าวน้ำหอม เก็บรักษาที่อุณหภูมิ 5ºC และ 10ºC ในชุดควบคุม ตัดแต่งแบบควั่นเปลือกเขียวทั้งหมด กลึงทรงหัวแหลม และกลึงฐานทรงกระบอก 130

ก.24.1 การเปลี่ยนแปลงคะแนนการยอมรับโดยรวมของผู้บริโภคต่อมะพร้าวน้ำหอม เก็บรักษาที่อุณหภูมิ 5ºC และ 10ºC ในชุดควบคุม ตัดแต่งแบบควั่นเปลือกเขียวทั้งหมด กลึงทรงหัวแหลม และกลึงฐานทรงกระบอก 131

ตารางภาคผนวกที่ **หน้า**

ก.24.2 การเปลี่ยนแปลงคะแนนการยอมรับโดยรวมของผู้บริโภคต่อมะพร้าวน้ำหอมเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 5ºC และ 10ºC ในชุดควบคุม ตัดแต่งแบบควั่นเปลือกเขียวทั้งหมด กลึงทรงหัวแหลม และกลึงฐานทรงกระบอก 132

ก.25.1 การเปลี่ยนแปลงคะแนนการยอมรับของผู้บริโภคด้านสีน้ำของมะพร้าวน้ำหอมเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 5ºC และ 10ºC ในชุดควบคุม ตัดแต่งแบบควั่นเปลือกเขียวทั้งหมด กลึงทรงหัวแหลม และกลึงฐานทรงกระบอก 133

ก.25.2 การเปลี่ยนแปลงคะแนนการยอมรับของผู้บริโภคด้านสีน้ำของมะพร้าวน้ำหอมเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 5ºC และ 10ºC ในชุดควบคุม ตัดแต่งแบบควั่นเปลือกเขียวทั้งหมด กลึงทรงหัวแหลม และกลึงฐานทรงกระบอก 134

ก.26.1 การเปลี่ยนแปลงคะแนนการยอมรับของผู้บริโภคด้านกลิ่นของมะพร้าวน้ำหอมเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 5ºC และ 10ºC ในชุดควบคุม ตัดแต่งแบบควั่นเปลือกเขียวทั้งหมด กลึงทรงหัวแหลม และกลึงฐานทรงกระบอก 135

ก.26.2 การเปลี่ยนแปลงคะแนนการยอมรับของผู้บริโภคด้านกลิ่นของมะพร้าวน้ำหอมเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 5ºC และ 10ºC ในชุดควบคุม ตัดแต่งแบบควั่นเปลือกเขียวทั้งหมด กลึงทรงหัวแหลม และกลึงฐานทรงกระบอก 136

ก.27.1 การเปลี่ยนแปลงคะแนนการยอมรับของผู้บริโภคด้านรสชาติของมะพร้าวน้ำหอม เก็บรักษาที่อุณหภูมิ 5ºC และ 10ºC ในชุดควบคุม ตัดแต่งแบบควั่นเปลือกเขียวทั้งหมด กลึงทรงหัวแหลม และกลึงฐานทรงกระบอก 137

ก.27.2 การเปลี่ยนแปลงคะแนนการยอมรับของผู้บริโภคด้านรสชาติของมะพร้าวน้ำหอม เก็บรักษาที่อุณหภูมิ 5ºC และ 10ºC ในชุดควบคุม ตัดแต่งแบบควั่นเปลือกเขียวทั้งหมด กลึงทรงหัวแหลม และกลึงฐานทรงกระบอก 138

ก.28.1 การเปลี่ยนแปลงคะแนนการยอมรับของผู้บริโภคด้านสีเปลือกของมะพร้าวน้ำหอม เก็บรักษาที่อุณหภูมิ 5ºC และ 10ºC ในชุดควบคุม ตัดแต่งแบบควั่นเปลือกเขียวทั้งหมด กลึงทรงหัวแหลม และกลึงฐานทรงกระบอก 139

ก.28.2 การเปลี่ยนแปลงคะแนนการยอมรับของผู้บริโภคด้านสีเปลือกของมะพร้าวน้ำหอม เก็บรักษาที่อุณหภูมิ 5ºC และ 10ºC ในชุดควบคุม ตัดแต่งแบบควั่นเปลือกเขียวทั้งหมด กลึงทรงหัวแหลม และกลึงฐานทรงกระบอก 140

ก.29.1 การเปลี่ยนแปลงปริมาณของแข็งที่ละลายน้ำได้ของน้ำมะพร้าวน้ำหอมตัดแต่งแบบควั่นเปลือกเขียวทั้งหมด ตัดแต่งแบบกลึงทรงหัวแหลม และ ตัดแต่งแบบกลึงฐานทรงกระบอก มะพร้าวน้ำหอมไม่ใช้บรรจุภัณฑ์ บรรจุในถุงโพลีเอทิลีนและหุ้มด้วยฟิล์มโพลีไวนิลคลอไรด์ 141

ตารางภาคผนวกที่ **หน้า**

ก.29.2 การเปลี่ยนแปลงปริมาณของแข็งที่ละลายน้ำได้ของน้ำมะพร้าวน้ำหอมตัดแต่งแบบควั่นเปลือกเขียวทั้งหมด ตัดแต่งแบบกลึงทรงหัวแหล และ ตัดแต่งแบบกลึงฐานทรงกระบอก มะพร้าวน้ำหอมไม่ใช้บรรจุภัณฑ์ บรรจุในถุงโพลีเอทิลีน และหุ้มด้วยฟิล์มโพลีไวนิลคลอไรด์ 142

ก.30.1 การเปลี่ยนแปลงปริมาณกรดที่ไตเตรทได้ของน้ำมะพร้าวน้ำหอมตัดแต่งแบบควั่นเปลือกเขียวทั้งหมด ตัดแต่งแบบกลึงทรงหัวแหลม และ ตัดแต่งแบบกลึงฐานทรงกระบอก มะพร้าวน้ำหอมไม่ใช้บรรจุภัณฑ์ บรรจุในถุงโพลีเอทิลีน และหุ้มด้วยฟิล์มโพลีไวนิลคลอไรด์ 143

ก.30.2 การเปลี่ยนแปลงปริมาณกรดที่ไตเตรทได้ของน้ำมะพร้าวน้ำหอมตัดแต่งแบบควั่นเปลือกเขียวทั้งหมด ตัดแต่งแบบกลึงทรงหัวแหลม และ ตัดแต่งแบบกลึงฐานทรงกระบอก มะพร้าวน้ำหอมไม่ใช้บรรจุภัณฑ์ บรรจุในถุงโพลีเอทิลีน และหุ้มด้วยฟิล์มโพลีไวนิลคลอไรด์ 144

ก.31.1 การเปลี่ยนแปลงปริมาณกรดไขมันอิสระของน้ำมะพร้าวน้ำหอมตัดแต่งแบบควั่นเปลือกเขียวทั้งหมด ตัดแต่งแบบกลึงทรงหัวแหลม และ ตัดแต่งแบบกลึงฐานทรงกระบอก มะพร้าวน้ำหอมไม่ใช้บรรจุภัณฑ์ บรรจุในถุงโพลีเอทิลีน และหุ้มด้วยฟิล์มโพลีไวนิลคลอไรด์ 145

ก.31.2 การเปลี่ยนแปลงปริมาณกรดไขมันอิสระของน้ำมะพร้าวน้ำหอมตัดแต่งแบบควั่นเปลือกเขียวทั้งหมด ตัดแต่งแบบกลึงทรงหัวแหลม และ ตัดแต่งแบบกลึงฐานทรงกระบอก มะพร้าวน้ำหอมไม่ใช้บรรจุภัณฑ์ บรรจุในถุงโพลีเอทิลีน และหุ้มด้วยฟิล์มโพลีไวนิลคลอไรด์ 146

ก.32.1 การเปลี่ยนแปลงปริมาณฟีนอลทั้งหมดของเปลือกมะพร้าวน้ำหอมตัดแต่งแบบควั่นเปลือกเขียวทั้งหมด ตัดแต่งแบบกลึงทรงหัวแหลม และ ตัดแต่งแบบกลึงฐานทรงกระบอก มะพร้าวน้ำหอมไม่ใช้บรรจุภัณฑ์ บรรจุในถุงโพลีเอทิลีน และหุ้มด้วยฟิล์มโพลีไวนิลคลอไรด์ 147

ก.32.2 การเปลี่ยนแปลงปริมาณฟีนอลทั้งหมดของเปลือกมะพร้าวน้ำหอมตัดแต่งแบบควั่นเปลือกเขียวทั้งหมด ตัดแต่งแบบกลึงทรงหัวแหลม และ ตัดแต่งแบบกลึงฐานทรงกระบอก มะพร้าวน้ำหอมไม่ใช้บรรจุภัณฑ์ บรรจุในถุงโพลีเอทิลีน และหุ้มด้วยฟิล์มโพลีไวนิลคลอไรด์ 148

ตารางภาคผนวกที่ **หน้า**

ก.33.1 การเปลี่ยนแปลงคะแนนการเกิดสีน้ำตาลของเปลือกมะพร้าวน้ำหอมตัดแต่งแบบควั่นเปลือกเขียวทั้งหมด ตัดแต่งแบบกลึงทรงหัวแหลม และตัดแต่งแบบกลึงฐานทรงกระบอก มะพร้าวน้ำหอมไม่ใช้บรรจุภัณฑ์ บรรจุในถุงโพลีเอทิลีน และหุ้มด้วยฟิล์มโพลีไวนิลคลอไรด์ 149

ก.33.2 การเปลี่ยนแปลงคะแนนการเกิดสีน้ำตาลของเปลือกมะพร้าวน้ำหอมตัดแต่งแบบควั่นเปลือกเขียวทั้งหมด ตัดแต่งแบบกลึงทรงหัวแหลม และ ตัดแต่งแบบกลึงฐานทรงกระบอก มะพร้าวน้ำหอมไม่ใช้บรรจุภัณฑ์ บรรจุในถุงโพลีเอทิลีน และหุ้มด้วยฟิล์มโพลีไวนิลคลอไรด์ 150

ก.34.1 การเปลี่ยนแปลงค่าความสว่าง (L*) ของเปลือกมะพร้าวน้ำหอมตัดแต่งแบบควั่นเปลือกเขียวทั้งหมด ตัดแต่งแบบกลึงทรงหัวแหลม และ ตัดแต่งแบบกลึงฐานทรงกระบอก มะพร้าวน้ำหอมไม่ใช้บรรจุภัณฑ์ บรรจุในถุงโพลีเอทิลีน และหุ้มด้วยฟิล์มโพลีไวนิลคลอไรด์ 151

ก.34.2 การเปลี่ยนแปลงค่าความสว่าง (L*) ของเปลือกมะพร้าวน้ำหอมตัดแต่งแบบควั่นเปลือกเขียวทั้งหมด ตัดแต่งแบบกลึงทรงหัวแหลม และ ตัดแต่งแบบกลึงฐานทรงกระบอก มะพร้าวน้ำหอมไม่ใช้บรรจุภัณฑ์ บรรจุในถุงโพลีเอทิลีน และหุ้มด้วยฟิล์มโพลีไวนิลคลอไรด์ 152

ก.35.1 การเปลี่ยนแปลงค่าสีเขียว-แดง (a*) ของเปลือกมะพร้าวน้ำหอมตัดแต่งแบบควั่นเปลือกเขียวทั้งหมด ตัดแต่งแบบกลึงทรงหัวแหลม และ ตัดแต่งแบบกลึงฐานทรงกระบอก มะพร้าวน้ำหอมไม่ใช้บรรจุภัณฑ์ บรรจุในถุงโพลีเอทิลีน และหุ้มด้วยฟิล์มโพลีไวนิลคลอไรด์ 153

ก.35.2 การเปลี่ยนแปลงค่าสีเขียว-แดง (a*) ของเปลือกมะพร้าวน้ำหอมตัดแต่งแบบควั่นเปลือกเขียวทั้งหมด ตัดแต่งแบบกลึงทรงหัวแหลม และ ตัดแต่งแบบกลึงฐานทรงกระบอก มะพร้าวน้ำหอมไม่ใช้บรรจุภัณฑ์ บรรจุในถุงโพลีเอทิลีน และหุ้มด้วยฟิล์มโพลีไวนิลคลอไรด์ 154

ก.36.1 การเปลี่ยนแปลงค่าสีเหลือง – น้ำเงิน (b*) ของเปลือกมะพร้าวน้ำหอมตัดแต่งแบบควั่นเปลือกเขียวทั้งหมด ตัดแต่งแบบกลึงทรงหัวแหลม และ ตัดแต่งแบบกลึงฐานทรงกระบอก มะพร้าวน้ำหอมไม่ใช้บรรจุภัณฑ์ บรรจุในถุงโพลีเอทิลีน และหุ้มด้วยฟิล์มโพลีไวนิลคลอไรด์ 155

ตารางภาคผนวกที่ **หน้า**

ก.36.2 การเปลี่ยนแปลงค่าสีเหลือง – น้ำเงิน (b*) ของเปลือกมะพร้าวน้ำหอมตัดแต่งแบบควั่นเปลือกเขียวทั้งหมด ตัดแต่งแบบกลึงทรงหัวแหลม และ ตัดแต่งแบบกลึงฐานทรงกระบอก มะพร้าวน้ำหอมไม่ใช้บรรจุภัณฑ์ บรรจุในถุงโพลีเอทิลีน และหุ้มด้วยฟิล์มโพลีไวนิลคลอไรด์ 156

ก.37.1 การเปลี่ยนแปลงค่า Hue angle ของเปลือกมะพร้าวน้ำหอมตัดแต่งแบบควั่นเปลือกเขียวทั้งหมด ตัดแต่งแบบกลึงทรงหัวแหลม และ ตัดแต่งแบบกลึงฐานทรงกระบอก มะพร้าวน้ำหอมไม่ใช้บรรจุภัณฑ์ บรรจุในถุงโพลีเอทิลีน และหุ้มด้วยฟิล์มโพลีไวนิลคลอไรด์ 157

ก.37.2 การเปลี่ยนแปลงค่า Hue angle ของเปลือกมะพร้าวน้ำหอมตัดแต่งแบบควั่นเปลือกเขียวทั้งหมด ตัดแต่งแบบกลึงทรงหัวแหลม และ ตัดแต่งแบบกลึงฐานทรงกระบอก มะพร้าวน้ำหอมไม่ใช้บรรจุภัณฑ์ บรรจุในถุงโพลีเอทิลีน และหุ้มด้วยฟิล์มโพลีไวนิลคลอไรด์ 158

ก.38.1 การเปลี่ยนแปลงคะแนนการยอมรับโดยรวมของผู้บริโภคต่อมะพร้าวน้ำหอมตัดแต่งแบบควั่นเปลือกเขียวทั้งหมด ตัดแต่งแบบกลึงทรงหัวแหลม และ ตัดแต่งแบบกลึงฐานทรงกระบอก มะพร้าวน้ำหอมไม่ใช้บรรจุภัณฑ์ บรรจุในถุงโพลีเอทิลีน และหุ้มด้วยฟิล์มโพลีไวนิลคลอไรด์ 159

ก.38.2 การเปลี่ยนแปลงคะแนนการยอมรับโดยรวมของผู้บริโภค ของมะพร้าวน้ำหอมตัดแต่งแบบควั่นเปลือกเขียวทั้งหมด ตัดแต่งแบบกลึงทรงหัวแหลม และ ตัดแต่งแบบกลึงฐานทรงกระบอก มะพร้าวน้ำหอมไม่ใช้บรรจุภัณฑ์ บรรจุในถุงโพลีเอทิลีน และหุ้มด้วยฟิล์มโพลีไวนิลคลอไรด์ 160

ก.39.1 การเปลี่ยนแปลงคะแนนการยอมรับของผู้บริโภคด้านสี ของน้ำมะพร้าวน้ำหอมตัดแต่งแบบควั่นเปลือกเขียวทั้งหมด ตัดแต่งแบบกลึงทรงหัวแหลม และ ตัดแต่งแบบกลึงฐานทรงกระบอก มะพร้าวน้ำหอมไม่ใช้บรรจุภัณฑ์ บรรจุในถุงโพลีเอทิลีน และหุ้มด้วยฟิล์มโพลีไวนิลคลอไรด์ 161

ก.39.2 การเปลี่ยนแปลงคะแนนการยอมรับของผู้บริโภคด้านสี ของน้ำมะพร้าวน้ำหอมตัดแต่งแบบควั่นเปลือกเขียวทั้งหมด ตัดแต่งแบบกลึงทรงหัวแหลม และ ตัดแต่งแบบกลึงฐานทรงกระบอก มะพร้าวน้ำหอมไม่ใช้บรรจุภัณฑ์ บรรจุในถุงโพลีเอทิลีน และหุ้มด้วยฟิล์มโพลีไวนิลคลอไรด์ 162

ตารางภาคผนวกที่ **หน้า**

ก.40.1 การเปลี่ยนแปลงคะแนนการยอมรับของผู้บริโภคด้านกลิ่น ของน้ำมะพร้าวน้ำหอมตัดแต่งแบบควั่นเปลือกเขียวทั้งหมด ตัดแต่งแบบกลึงทรงหัวแหลม และตัดแต่งแบบกลึงฐานทรงกระบอก มะพร้าวน้ำหอมไม่ใช้บรรจุภัณฑ์ บรรจุในถุงโพลีเอทิลีน และหุ้มด้วยฟิล์มโพลีไวนิลคลอไรด์ 163

ก.40.2 การเปลี่ยนแปลงคะแนนการยอมรับของผู้บริโภคด้านกลิ่น ของน้ำมะพร้าวน้ำหอมตัดแต่งแบบควั่นเปลือกเขียวทั้งหมด ตัดแต่งแบบกลึงทรงหัวแหลม และตัดแต่งแบบกลึงฐานทรงกระบอก มะพร้าวน้ำหอมไม่ใช้บรรจุภัณฑ์ บรรจุในถุงโพลีเอทิลีน และหุ้มด้วยฟิล์มโพลีไวนิลคลอไรด์ 164

ก.41.1 การเปลี่ยนแปลงคะแนนการยอมรับของผู้บริโภคด้านรสชาติ ของน้ำมะพร้าวน้ำหอมตัดแต่งแบบควั่นเปลือกเขียวทั้งหมด ตัดแต่งแบบกลึงทรงหัวแหลม และตัดแต่งแบบกลึงฐานทรงกระบอก มะพร้าวน้ำหอมไม่ใช้บรรจุภัณฑ์ บรรจุในถุงโพลีเอทิลีน และหุ้มด้วยฟิล์มโพลีไวนิลคลอไรด์ 165

ก.41.2 การเปลี่ยนแปลงคะแนนการยอมรับของผู้บริโภคด้านรสชาติ ของน้ำมะพร้าวน้ำหอมตัดแต่งแบบควั่นเปลือกเขียวทั้งหมด ตัดแต่งแบบกลึงทรงหัวแหลม และตัดแต่งแบบกลึงฐานทรงกระบอก มะพร้าวน้ำหอมไม่ใช้บรรจุภัณฑ์ บรรจุในถุงโพลีเอทิลีน และหุ้มด้วยฟิล์มโพลีไวนิลคลอไรด์ 166

ก.42.1 การเปลี่ยนแปลงคะแนนการยอมรับของผู้บริโภคด้านสี ของเปลือกมะพร้าวน้ำหอมตัดแต่งแบบควั่นเปลือกเขียวทั้งหมด ตัดแต่งแบบกลึงทรงหัวแหลมและตัดแต่งแบบกลึงฐานทรงกระบอก มะพร้าวน้ำหอมไม่ใช้บรรจุภัณฑ์ บรรจุในถุงโพลีเอทิลีน และหุ้มด้วยฟิล์มโพลีไวนิลคลอไรด์ 167

ก.42.2 การเปลี่ยนแปลงคะแนนการยอมรับของผู้บริโภคด้านสี ของเปลือกมะพร้าวน้ำหอมตัดแต่งแบบควั่นเปลือกเขียวทั้งหมด ตัดแต่งแบบกลึงทรงหัวแหลม และตัดแต่งแบบกลึงฐานทรงกระบอก มะพร้าวน้ำหอมไม่ใช้บรรจุภัณฑ์ บรรจุในถุงโพลีเอทิลีน และหุ้มด้วยฟิล์มโพลีไวนิลคลอไรด์ 168

รายการภาพ

รูปที่		หน้า
2.1	มะพร้าวควั่น (เจียน) ปอกเปลือกเขียวทั้งหมด	11
2.2	มะพร้าวควั่น (เจียน) ปอกเปลือกเขียวบางส่วนตกแต่งให้มีรูปทรงกระบอกสอบด้านบนเป็นรูปฝาชี	11
2.3	มะพร้าวควั่น (เจียน) ปอกเปลือกเขียวบางส่วน ตกแต่งเฉพาะด้านบนให้เป็นรูปฝาชี	11
2.4	มะพร้าวเจีย (กลึง) (ทรงหัวแหลม)	11
2.5	มะพร้าวเจีย (กลึง) (ฐานทรงกระบอก)	11
3.1	มะพร้าวน้ำหอมไม่ตัดแต่ง	19
3.2	มะพร้าวน้ำหอมตัดแต่งแบบควั่นเปลือกเขียวทั้งหมด	19
3.3	มะพร้าวน้ำหอมตัดแต่งแบบ กลึงทรงหัวแหลม	20
3.4	มะพร้าวน้ำหอมตัดแต่งแบบ กลึงฐานทรงกระบอก	20
3.5	กราฟมาตรฐานระหว่างความเข้มข้นของ Gallic acid กับค่าการดูดกลืนแสงที่ความยาวคลื่น 760 นาโนเมตร	23
3.6	ระดับของโทนสีที่เปลี่ยนไปตามค่ามุม Hue angle	24
4.1	ปริมาณของแข็งที่ละลายน้ำได้ของน้ำมะพร้าวน้ำหอมที่ตัดแต่งรูปแบบต่างๆ เก็บรักษาที่อุณหภูมิห้อง	26
4.2	ปริมาณกรดที่ไตเตรทได้ของน้ำมะพร้าวน้ำหอมที่ตัดแต่งรูปแบบต่างๆ เก็บรักษาที่อุณหภูมิห้อง	27
4.3	ปริมาณกรดไขมันอิสระของน้ำมะพร้าวน้ำหอมที่ตัดแต่งรูปแบบต่างๆ เก็บรักษาที่อุณหภูมิห้อง	27
4.4	ปริมาณฟีนอลทั้งหมดของเปลือกมะพร้าวน้ำหอมที่ตัดแต่งรูปแบบต่างๆ เก็บรักษาที่อุณหภูมิห้อง	28
4.5	คะแนนการเกิดสีน้ำตาลของเปลือกมะพร้าวน้ำหอมที่ตัดแต่งรูปแบบต่างๆ เก็บรักษาที่อุณหภูมิห้อง	29
4.6	ค่าความสว่าง (L*) ของเปลือกมะพร้าวน้ำหอมที่ตัดแต่งรูปแบบต่างๆ เก็บรักษาที่อุณหภูมิห้อง	30
4.7	ค่าสีเขียว-แดง (a*) ของเปลือกมะพร้าวน้ำหอมที่ตัดแต่งรูปแบบต่างๆ เก็บรักษาที่อุณหภูมิห้อง	30

รูปที่		หน้า
4.8	ค่าสีเหลือง-น้ำเงิน (b*) ของเปลือกมะพร้าวน้ำหอมที่ตัดแต่งรูปแบบต่างๆ เก็บรักษาที่ อุณหภูมิห้อง	31
4.9	ค่า Hue angle ของเปลือกมะพร้าวน้ำหอมที่ตัดแต่งรูปแบบต่างๆ เก็บรักษาที่อุณหภูมิห้อง	32
4.10	คะแนนการยอมรับของผู้บริโภค ด้านการยอมรับโดยรวมของมะพร้าวน้ำหอมที่ตัดแต่งรูปแบบต่างๆ เก็บรักษาที่อุณหภูมิห้อง	33
4.11	คะแนนการยอมรับของผู้บริโภค ด้านรสชาติของน้ำมะพร้าวน้ำหอมที่ตัดแต่งรูปแบบต่างๆ เก็บรักษาที่อุณหภูมิห้อง	33
4.12	คะแนนการยอมรับของผู้บริโภค ด้านสีของน้ำมะพร้าวน้ำหอมที่ตัดแต่งรูปแบบต่างๆ เก็บรักษาที่อุณหภูมิห้อง	33
4.13	คะแนนการยอมรับของผู้บริโภคด้าน กลิ่นของน้ำมะพร้าวน้ำหอมที่ตัดแต่งรูปแบบต่างๆ เก็บรักษาที่อุณหภูมิห้อง	34
4.14	คะแนนการยอมรับของผู้บริโภค ด้านสีของเปลือกมะพร้าวน้ำหอมที่ตัดแต่งรูปแบบต่างๆ เก็บรักษาที่อุณหภูมิห้อง	34
4.15	การเปลี่ยนแปลงปริมาณของแข็งที่ละลายน้ำได้ของน้ำมะพร้าวน้ำหอม (A) เก็บรักษาที่อุณหภูมิ 5°C และ (B) เก็บรักษาที่อุณหภูมิ 10°C ที่ไม่ได้รับการตัดแต่ง(ชุดควบคุม) ตัดแต่งแบบควั่นเปลือกเขียวทั้งหมด (Format A) ตัดแต่งแบบกลึงทรงหัวแหลม (Format B) และ ตัดแต่งแบบกลึงฐานทรงกระบอก (Format C)	37
4.16	การเปลี่ยนแปลงปริมาณกรดที่ไตเตรทได้ของน้ำมะพร้าวน้ำหอม (A) เก็บรักษาที่อุณหภูมิ 5°C และ (B) เก็บรักษาที่อุณหภูมิ 10°C ที่ไม่ได้รับการตัดแต่ง (ชุดควบคุม) ตัดแต่งแบบควั่นเปลือกเขียวทั้งหมด (Format A) ตัดแต่งแบบกลึงทรงหัวแหลม (Format B) และ ตัดแต่งแบบกลึงฐานทรงกระบอก (Format C)	39
4.17	การเปลี่ยนแปลงปริมาณกรดไขมันอิสระของน้ำมะพร้าวน้ำหอม (A) เก็บรักษาที่อุณหภูมิ 5°C และ (B) เก็บรักษาที่อุณหภูมิ 10°C ที่ไม่ได้รับการตัดแต่ง (ชุดควบคุม) ตัดแต่งแบบควั่นเปลือกเขียวทั้งหมด (Format A) ตัดแต่งแบบกลึงทรงหัวแหลม (Format B) และ ตัดแต่งแบบกลึงฐานทรงกระบอก (Format C)	41

รูปที่		หน้า
4.18	การเปลี่ยนแปลงปริมาณฟีนอลทั้งหมดของเปลือกมะพร้าวน้ำหอม (A) เก็บรักษาที่อุณหภูมิ 5°C และ (B) เก็บรักษาที่อุณหภูมิ 10°C ที่ไม่ได้รับการตัดแต่ง (ชุดควบคุม) ตัดแต่งแบบควั่นเปลือกเขียวทั้งหมด (Format A) ตัดแต่งแบบกลึงทรงหัวแหลม (Format B) และ ตัดแต่งแบบกลึงฐานทรงกระบอก (Format C)	43
4.19	การเปลี่ยนแปลงคะแนนการเกิดสีน้ำตาลของเปลือกมะพร้าวน้ำหอม (A) เก็บรักษาที่อุณหภูมิ 5°C และ (B) เก็บรักษาที่อุณหภูมิ 10°C ที่ไม่ได้รับการตัดแต่ง (ชุดควบคุม) ตัดแต่งแบบควั่นเปลือกเขียวทั้งหมด (Format A) ตัดแต่งแบบกลึงทรงหัวแหลม (Format B) และ ตัดแต่งแบบกลึงฐานทรงกระบอก (Format C)	45
4.20	การเปลี่ยนแปลงค่าความสว่าง (L*) ของเปลือกมะพร้าวน้ำหอม (A) เก็บรักษาที่อุณหภูมิ 5°C และ (B) เก็บรักษาที่อุณหภูมิ 10°C ที่ไม่ได้รับการตัดแต่ง (ชุดควบคุม) ตัดแต่งแบบควั่นเปลือกเขียวทั้งหมด (Format A) ตัดแต่งแบบกลึงทรงหัวแหลม (Format B) และ ตัดแต่งแบบกลึงฐานทรงกระบอก (Format C)	47
4.21	การเปลี่ยนแปลงค่าสีเขียว-แดง (a*) ของเปลือกมะพร้าวน้ำหอม (A) เก็บรักษาที่อุณหภูมิ 5°C และ (B) เก็บรักษาที่อุณหภูมิ 10°C ที่ไม่ได้รับการตัดแต่ง (ชุดควบคุม) ตัดแต่งแบบควั่นเปลือกเขียวทั้งหมด (Format A) ตัดแต่งแบบกลึงทรงหัวแหลม (Format B) และ ตัดแต่งแบบกลึงฐานทรงกระบอก (Format C)	49
4.22	การเปลี่ยนแปลงค่าสีเหลือง-น้ำเงิน (b*) ของเปลือกมะพร้าวน้ำหอม (A) เก็บรักษาที่อุณหภูมิ 5°C และ (B) เก็บรักษาที่อุณหภูมิ 10°C ที่ไม่ได้รับการตัดแต่ง (ชุดควบคุม) ตัดแต่งแบบควั่นเปลือกเขียวทั้งหมด (Format A) ตัดแต่งแบบกลึงทรงหัวแหลม (Format B) และ ตัดแต่งแบบกลึงฐานทรงกระบอก (Format C)	51
4.23	การเปลี่ยนแปลงค่า Hue angle ของเปลือกมะพร้าวน้ำหอม (A) เก็บรักษาที่อุณหภูมิ 5°C และ (B) เก็บรักษาที่อุณหภูมิ 10°C ที่ไม่ได้รับการตัดแต่ง (ชุดควบคุม) ตัดแต่งแบบควั่นเปลือกเขียวทั้งหมด (Format A) ตัดแต่งแบบกลึงทรงหัวแหลม (Format B) และ ตัดแต่งแบบกลึงฐานทรงกระบอก (Format C)	53

รูปที่		หน้า
4.24	การเปลี่ยนแปลงการยอมรับโดยรวมของผู้บริโภคต่อมะพร้าวน้ำหอม (A) เก็บรักษาที่อุณหภูมิ 5°C และ (B) เก็บรักษาที่อุณหภูมิ 10°C ที่ไม่ได้รับการตัดแต่ง (ชุดควบคุม) ตัดแต่งแบบควั่นเปลือกเขียวทั้งหมด (Format A) ตัดแต่งแบบกลึงทรงหัวแหลม (Format B) และ ตัดแต่งแบบกลึงฐานทรงกระบอก (Format C)	55
4.25	การเปลี่ยนแปลงการยอมรับโดยรวมของผู้บริโภคด้านสีน้ำของมะพร้าวน้ำหอม (A) เก็บรักษาที่อุณหภูมิ 5°C และ (B) เก็บรักษาที่อุณหภูมิ 10°C ที่ไม่ได้รับการตัดแต่ง (ชุดควบคุม) ตัดแต่งแบบควั่นเปลือกเขียวทั้งหมด (Format A) ตัดแต่งแบบกลึงทรงหัวแหลม (Format B) และ ตัดแต่งแบบกลึงฐานทรงกระบอก (Format C)	56
4.26	การเปลี่ยนแปลงการยอมรับโดยรวมของผู้บริโภคด้านกลิ่นของน้ำของมะพร้าวน้ำหอม (A) เก็บรักษาที่อุณหภูมิ 5°C และ (B) เก็บรักษาที่อุณหภูมิ 10°C ที่ไม่ได้รับการตัดแต่ง (ชุดควบคุม) ตัดแต่งแบบควั่นเปลือกเขียวทั้งหมด (Format A) ตัดแต่งแบบกลึงทรงหัวแหลม (Format B) และ ตัดแต่งแบบกลึงฐานทรงกระบอก (Format C)	57
4.27	การเปลี่ยนแปลงการยอมรับโดยรวมของผู้บริโภครสชาติของน้ำของมะพร้าวน้ำหอม (A) เก็บรักษาที่อุณหภูมิ 5°C และ (B) เก็บรักษาที่อุณหภูมิ 10°C ที่ไม่ได้รับการตัดแต่ง (ชุดควบคุม) ตัดแต่งแบบควั่นเปลือกเขียวทั้งหมด (Format A) ตัดแต่งแบบกลึงทรงหัวแหลม (Format B) และ ตัดแต่งแบบกลึงฐานทรงกระบอก (Format C)	59
4.28	การเปลี่ยนแปลงการยอมรับโดยรวมของผู้บริโภครสชาติของน้ำของมะพร้าวน้ำหอม (A) เก็บรักษาที่อุณหภูมิ 5°C และ (B) เก็บรักษาที่อุณหภูมิ 10°C ที่ไม่ได้รับการตัดแต่ง (ชุดควบคุม) ตัดแต่งแบบควั่นเปลือกเขียวทั้งหมด (Format A) ตัดแต่งแบบกลึงทรงหัวแหลม (Format B) และ ตัดแต่งแบบกลึงฐานทรงกระบอก (Format C)	60
4.29	การเปลี่ยนแปลงปริมาณของแข็งที่ละลายน้ำได้ของน้ำมะพร้าวน้ำหอม ที่ไม่ใช้บรรจุภัณฑ์ มะพร้าวน้ำหอมบรรจุในถุงโพลีเอทิลีน และมะพร้าวน้ำหอมหุ้มฟิล์มโพลีไวนิลคลอไรด์ (A) ตัดแต่งแบบควั่นเปลือกเขียวทั้งหมด (B) ตัดแต่งแบบกลึงทรงหัวแหลม และ (C) ตัดแต่งแบบกลึงฐานทรงกระบอก	63

รูปที่		หน้า
4.30	การเปลี่ยนแปลงปริมาณกรดที่ไตเตรทได้ของน้ำมะพร้าวน้ำหอม ที่ไม่ใช้บรรจุภัณฑ์ มะพร้าวน้ำหอมบรรจุในถุงโพลีเอทิลีน และมะพร้าวน้ำหอมหุ้มฟิล์มโพลีไวนิลคลอไรด์ (A) ตัดแต่งแบบควั่นเปลือกเขียวทั้งหมด (B) ตัดแต่งแบบกลึงทรงหัวแหลม และ (C) ตัดแต่งแบบกลึงฐานทรงกระบอก	64
4.31	การเปลี่ยนแปลงปริมาณกรดไขมันอิสระของน้ำมะพร้าวน้ำหอม ที่ไม่ใช้บรรจุภัณฑ์ มะพร้าวน้ำหอมบรรจุในถุงโพลีเอทิลีน และมะพร้าวน้ำหอมหุ้มฟิล์มโพลีไวนิลคลอไรด์ (A) ตัดแต่งแบบควั่นเปลือกเขียวทั้งหมด (B) ตัดแต่งแบบกลึงทรงหัวแหลม และ (C) ตัดแต่งแบบกลึงฐานทรงกระบอก	66
4.32	การเปลี่ยนแปลงปริมาณฟีนอลทั้งหมดของเปลือกมะพร้าวน้ำหอม ที่ไม่ใช้บรรจุภัณฑ์ มะพร้าวน้ำหอมบรรจุในถุงโพลีเอทิลีน และมะพร้าวน้ำหอมหุ้มฟิล์มโพลีไวนิลคลอไรด์ (A) ตัดแต่งแบบควั่นเปลือกเขียวทั้งหมด และ (B) ตัดแต่งแบบกลึงฐานทรงกระบอก	68
4.33	การเปลี่ยนแปลงคะแนนการเกิดสีน้ำตาลของเปลือกมะพร้าวน้ำหอม ที่ไม่ใช้บรรจุภัณฑ์ มะพร้าวน้ำหอมบรรจุในถุงโพลีเอทิลีน และมะพร้าวน้ำหอมหุ้มฟิล์มโพลีไวนิลคลอไรด์ (A) ตัดแต่งแบบควั่นเปลือกเขียวทั้งหมด (B) ตัดแต่งแบบกลึงทรงหัวแหลม และ (C) ตัดแต่งแบบกลึงฐานทรงกระบอก	69
4.34	การเปลี่ยนแปลงค่าความสว่าง(L*) ของเปลือกมะพร้าวน้ำหอมที่ ที่ไม่ใช้บรรจุภัณฑ์ มะพร้าวน้ำหอมบรรจุในถุงโพลีเอทิลีน และมะพร้าวน้ำหอมหุ้มฟิล์มโพลีไวนิลคลอไรด์ (A) ตัดแต่งแบบควั่นเปลือกเขียวทั้งหมด (B) ตัดแต่งแบบกลึงทรงหัวแหลม และ (C) ตัดแต่งแบบกลึงฐานทรงกระบอก	71
4.35	การเปลี่ยนแปลงค่าสีเขียว-แดง(a*) ของเปลือกมะพร้าวน้ำหอมที่ ที่ไม่ใช้บรรจุภัณฑ์ มะพร้าวน้ำหอมบรรจุในถุงโพลีเอทิลีน และมะพร้าวน้ำหอมหุ้มฟิล์มโพลีไวนิลคลอไรด์ (A) ตัดแต่งแบบควั่นเปลือกเขียวทั้งหมด (B) ตัดแต่งแบบกลึงทรงหัวแหลม และ (C) ตัดแต่งแบบกลึงฐานทรงกระบอก	72
4.36	การเปลี่ยนแปลงค่าสีเหลือง-น้ำเงิน(b*) ของเปลือกมะพร้าวน้ำหอมที่ ที่ไม่ใช้บรรจุภัณฑ์ มะพร้าวน้ำหอมบรรจุในถุงโพลีเอทิลีน และมะพร้าวน้ำหอมหุ้มฟิล์มโพลีไวนิลคลอไรด์ (A) ตัดแต่งแบบควั่นเปลือกเขียวทั้งหมด (B) ตัดแต่งแบบกลึงทรงหัวแหลม และ (C) ตัดแต่งแบบกลึงฐานทรงกระบอก	74

รูปที่		หน้า
4.37	การเปลี่ยนแปลง Hue angle ของเปลือกมะพร้าวน้ำหอมที่ ที่ไม่ใช้บรรจุภัณฑ์ มะพร้าวน้ำหอมบรรจุในถุงโพลีเอทิลีน และมะพร้าวน้ำหอมหุ้มฟิล์มโพลีไวนิลคลอไรด์ (A) ตัดแต่งแบบควั่นเปลือกเขียวทั้งหมด (B) ตัดแต่งแบบกลึงทรงหัวแหลม และ (C) ตัดแต่งแบบกลึงฐานทรงกระบอก	75
4.38	การเปลี่ยนแปลงคะแนนการยอมรับของผู้บริโภคด้านการยอมรับโดยรวมของมะพร้าวน้ำหอม ที่ไม่ใช้บรรจุภัณฑ์ มะพร้าวน้ำหอมบรรจุในถุงโพลีเอทิลีน และมะพร้าวน้ำหอมหุ้มฟิล์มโพลีไวนิลคลอไรด์ (A) ตัดแต่งแบบควั่นเปลือกเขียวทั้งหมด (B) ตัดแต่งแบบกลึงทรงหัวแหลม และ (C) ตัดแต่งแบบกลึงฐานทรงกระบอก	77
4.39	คะแนนการยอมรับของผู้บริโภคด้านสีของน้ำมะพร้าวน้ำหอม ที่ไม่ใช้บรรจุภัณฑ์ มะพร้าวน้ำหอมบรรจุในถุงโพลีเอทิลีน และมะพร้าวน้ำหอมหุ้มฟิล์มโพลีไวนิลคลอไรด์ (A) ตัดแต่งแบบควั่นเปลือกเขียวทั้งหมด (B) ตัดแต่งแบบกลึงทรงหัวแหลม และ (C) ตัดแต่งแบบกลึงฐานทรงกระบอก	78
4.40	คะแนนการยอมรับของผู้บริโภคด้านกลิ่นของน้ำมะพร้าวน้ำหอม ที่ไม่ใช้บรรจุภัณฑ์ มะพร้าวน้ำหอมบรรจุในถุงโพลีเอทิลีน และมะพร้าวน้ำหอมหุ้มฟิล์มโพลีไวนิลคลอไรด์ (A) ตัดแต่งแบบควั่นเปลือกเขียวทั้งหมด (B) ตัดแต่งแบบกลึงทรงหัวแหลม และ (C) ตัดแต่งแบบกลึงฐานทรงกระบอก	80
4.41	คะแนนการยอมรับของผู้บริโภคด้านรสชาติของน้ำมะพร้าวน้ำหอม ที่ไม่ใช้บรรจุภัณฑ์ มะพร้าวน้ำหอมบรรจุในถุงโพลีเอทิลีน และมะพร้าวน้ำหอมหุ้มฟิล์มโพลีไวนิลคลอไรด์ (A) ตัดแต่งแบบควั่นเปลือกเขียวทั้งหมด (B) ตัดแต่งแบบกลึงทรงหัวแหลม และ (C) ตัดแต่งแบบกลึงฐานทรงกระบอก	81
4.42	คะแนนการยอมรับของผู้บริโภคด้านสีของเปลือกมะพร้าวน้ำหอม ที่ไม่ใช้บรรจุภัณฑ์ มะพร้าวน้ำหอมบรรจุในถุงโพลีเอทิลีน และมะพร้าวน้ำหอมหุ้มฟิล์มโพลีไวนิลคลอไรด์ (A) ตัดแต่งแบบควั่นเปลือกเขียวทั้งหมด (B) ตัดแต่งแบบกลึงทรงหัวแหลม และ (C) ตัดแต่งแบบกลึงฐานทรงกระบอก	82