

ชื่อเรื่อง	พัฒนาการและการแปรรูปมะละกอ
ผู้แต่ง	พรรณผกา รัตนโกศล วิไล ปราสาทศรี รัชณี ศิริยาน และพิชวาส บั้วรา
ที่มา	วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร ปีที่ 38 ฉบับที่ 5 (พิเศษ). 2550. หน้า 353-356.
คำสำคัญ	มะละกอ; แปรรูป

### บทคัดย่อ

ได้ทำการศึกษาพัฒนาการและคุณภาพของผลมะละกอ 2 สายพันธุ์ คือ แยกคำศรีสะเกษและ แยกคำท่าพระ โดยการผูกดอกมะละกอหลังดอกบาน และวัดคุณภาพทางกายภาพและคุณภาพภายใน คือ ค่าความเป็นกรดค่า (pH) และ ปริมาณของแข็งที่ละลายน้ำได้ (TSS; °Brix) ทุก 2 สัปดาห์ พบว่าอายุการเก็บเกี่ยวที่เหมาะสมสำหรับส่งโรงงานอุตสาหกรรมแปรรูปสำหรับมะละกอแยกคำศรีสะเกษ คือ 18 - 20 สัปดาห์หลังดอกบาน ขณะที่มะละกอแยกคำท่าพระจะสามารถเก็บเกี่ยวได้อย่างเหมาะสมเมื่ออายุ 16 สัปดาห์หลังดอกบาน และอายุการเก็บเกี่ยวที่เหมาะสมสำหรับการรับประทานสดโดยไม่ต้องขนส่งระยะทางไกล คือ 20 สัปดาห์ ขึ้นไป สำหรับมะละกอแยกคำศรีสะเกษ และอายุ 18 สัปดาห์ขึ้นไป สำหรับมะละกอแยกคำท่าพระตามลำดับ นอกจากนี้พบว่าขนาดผลของมะละกอแยกคำศรีสะเกษ จะมีขนาดใหญ่กว่ามะละกอแยกคำท่าพระ คือ มีขนาดความกว้างความยาวและน้ำหนักผลเฉลี่ย 10.14 ซม. , 36.10 ซม. และ 1,717.23 กรัม ตามลำดับสำหรับมะละกอแยกคำศรีสะเกษ และ 10.96 ซม., 28.65 ซม. และ 1,420.46 กรัมตามลำดับสำหรับมะละกอแยกคำท่าพระ ส่วนคุณภาพภายในเช่น % เนื้อ ความหนาเนื้อ, pH และ TSS (° Brix) ของมะละกอทั้ง 2 พันธุ์ไม่แตกต่างกัน ในการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากมะละกอทั้งหมด 7 ชนิด คือ ทอफीมะละกอ (มะละกอกวน) มะละกอแช่อิ่มอบแห้ง มะละกอดองสามรส ลูกก๊วยมะละกอ แยมมะละกอดิบ แยมมะละกอสุกห้าม และวุ้นจากมะละกอสุก พบว่า ทอफीมะละกอได้รับการยอมรับสูงสุดและได้ทำการศึกษอายุการเก็บรักษาโดยเปรียบเทียบระหว่างการเก็บในห้องเย็นอุณหภูมิ 5-7°C และการเก็บรักษาในอุณหภูมิห้อง 25-30°C เป็นระยะเวลาทั้งสิ้น 38 สัปดาห์ จากนั้นได้ทำการวิเคราะห์จุลินทรีย์ที่มีในทอफीมะละกอเมื่ออายุการเก็บรักษา 32 สัปดาห์ตามวิธีการของมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน ลูกกวาดและทอफी มพช.265/2547 ไม่พบว่ามีจุลินทรีย์ในตัวอย่างทั้งหมด และในสถานการณ์ประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัสของผู้บริโภคพบว่าผู้บริโภคมีความ ชอบตั้งแต่ระดับดีถึงดีมากที่สุด (แบ่งเป็น 5 ระดับ การให้คะแนน) มีร้อยละ 80 ขึ้นไป นอกจากนี้ผลิตภัณฑ์อื่น ๆ ที่ได้รับการยอมรับอย่างสูงจากผู้บริโภค ไม่ต่ำกว่าร้อยละ 75 คือ มะละกอแช่อิ่มอบแห้ง ลูกก๊วยมะละกอ วุ้นมะละกอสุก แยมมะละกอสุก มะละกอดองสามรส และแยมมะละกอดิบตามลำดับ