

บทที่ 6

สรุปผล

6.1 การทำกะทิเข้มข้นโดยไม่เติมสารลดหนืดอาหารในเครื่องระเหยน้ำแบบความดันต่ำ จะให้ผลิตภัณฑ์ที่มีคุณภาพดีกว่าการใช้เครื่องระเหยน้ำแบบหม้ออั้งน้ำ กล่าวคือ กะทิเข้มข้นที่เตรียมในเครื่องระเหยน้ำแบบความดันต่ำยังมี กลิ่น สี คงเดิม จนถึงเดือนที่ 4 ในขณะที่กะทิเข้มข้นที่เตรียมในเครื่องระเหยน้ำแบบหม้ออั้งน้ำเริ่มมีการเปลี่ยนแปลงในสัปดาห์ที่ 8 และกลิ่นเริ่มเปลี่ยนแปลงในสัปดาห์ที่ 12

6.2 กะทิเข้มข้นที่เติมโซเดียมเมตาไบซัลไฟต์ร้อยละ 0.05 ของกะทิสด และเก็บที่อุณหภูมิห้อง ยังคงลักษณะ สี และกลิ่น ของกะทิเข้มข้นเหมือนเดิมจนถึง 6 เดือน ถ้าความเข้มข้นของโซเดียมเมตาไบซัลไฟต์ต่ำกว่านี้จะไม่ผลต่ออายุการเก็บของผลิตภัณฑ์

6.3 การเติมบิวไทเลทเตดไฮดรอกซีอะมิโซล ร้อยละ 0.005, 0.01 และ 0.015 ของปริมาณไขมันทั้งหมดในกะทิเข้มข้น มีผลทำให้ค่า TBA ของกะทิเข้มข้นค่อนข้างคงที่ แต่ไม่มีผลต่อการยับยั้งการเกิดกลิ่น คือกะทิเข้มข้นจะมีกลิ่นคล้ายพลาสติก เมื่อถึงสัปดาห์ที่ 8 นอกจากนี้ยังพบว่า สีของกะทิเข้มข้นจะเปลี่ยนแปลงเร็วขึ้นกว่าเดิม โดยเริ่มเปลี่ยนเป็นสีเหลืองตั้งแตสัปดาห์ที่ 4 และกะทิเข้มข้นนี้ยังแยกชั้นอีกด้วย สรุปได้ว่า บิวไทเลทเตดไฮดรอกซีอะมิโซลไม่ช่วยให้กะทิเข้มข้นมีคุณภาพดีขึ้น

6.4 อุณหภูมิการเก็บมีผลต่อคุณสมบัติทางกายภาพและทางเคมีของกะทิเข้มข้น พบว่า ตัวอย่างที่เก็บในตู้เย็น มีการเปลี่ยนแปลง สี กลิ่น รส และลักษณะ น้อยกว่าตัวอย่างที่เก็บที่อุณหภูมิห้อง

6.5 ผลิตภัณฑ์จะมีสีน้ำตาลเพิ่มขึ้นเมื่ออุณหภูมิและระยะเวลาการเก็บมากขึ้น ทั้งตัวอย่างที่เก็บที่อุณหภูมิห้องและในตู้เย็น เมื่อคำนวณอายุการเก็บโดยพิจารณาจากการเปลี่ยนแปลงสี พบว่าผลิตภัณฑ์กะทิเข้มข้นซึ่งเก็บที่อุณหภูมิ 30 องศาเซลเซียส จะมีอายุการเก็บประมาณ 7 สัปดาห์

6.6 ผลิตภัณฑ์จะมีกลิ่นหืนมากขึ้นเมื่ออุณหภูมิและเวลามากขึ้น การศึกษาในสภาวะที่เร่งปฏิกิริยานั้นพบว่า สามารถหาค่า TBA ที่แสดงระดับที่คนไม่ยอมรับกลิ่นได้ คือค่า TBA เมื่อคำนวณอายุการเก็บโดยพิจารณาจากกลิ่นที่เปลี่ยนแปลง พบว่าผลิตภัณฑ์กะทิเข้มข้นซึ่งเก็บที่อุณหภูมิ 30 องศาเซลเซียส

จะมีอายุการ เก็บประมาณ 5 สัปดาห์ ในการศึกษาที่อุณหภูมิต่ำ พบว่า ค่า TBA ไม่สัมพันธ์กับ
กลิ่นที่ เกิดขึ้น