

ชื่อเรื่อง การตอบสนองของผลมะม่วงพันธุ์น้ำดอกไม้สีทองที่เก็บเกี่ยวที่ระยะแก่ทางการค้าเมื่อเก็บรักษาไว้ที่อุณหภูมิต่ำ
ผู้แต่ง ศศธร อินอ่อน และ นิธิยา รัตนาปนนท์
ที่มา วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร ปีที่ 34 ฉบับที่ 4-6 (พิเศษ). 2546. หน้า 33-36
คำสำคัญ มะม่วง; สารประกอบฟีนอล; อาการสะท้อนหนาว

บทคัดย่อ

ผลมะม่วงพันธุ์น้ำดอกไม้สีทองที่เก็บเกี่ยวที่ระยะแก่ทางการค้าเมื่อเก็บรักษาไว้ที่อุณหภูมิ 5 และ 13 °ซ. ความชื้นสัมพัทธ์ 83 ± 1 เปอร์เซ็นต์ และ 87 ± 1 เปอร์เซ็นต์ ตามลำดับ นาน 30 วัน พบว่ามีการสูญเสียน้ำหนักเพิ่มขึ้น มีความแน่นเนื้อลดลง มีการรั่วไหลของสารอิเล็กโทรไลต์ที่เปลือกเพิ่มขึ้นและที่เนื้อลดลงเมื่อเก็บรักษาไว้ที่อุณหภูมิ 5 °ซ. และเพิ่มขึ้นที่อุณหภูมิ 13 °ซ. อัตราส่วนของปริมาณของแข็งที่ละลายน้ำได้ต่อปริมาณกรดที่ไตเตรตได้เพิ่มขึ้นที่อุณหภูมิ 13 °ซ. ผลมะม่วงมีปริมาณสารประกอบฟีนอลและกิจกรรมของเอนไซม์ PPO ในเปลือกมากกว่าในเนื้อ และมีค่าลดลงเมื่อเก็บรักษาไว้นานขึ้น โดยปริมาณสารประกอบฟีนอลในเปลือกและเนื้อและกิจกรรมของเอนไซม์ PPO ในเนื้อที่เก็บรักษาทั้ง 2 อุณหภูมิ ไม่แตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ แต่กิจกรรมของเอนไซม์ PPO ในเปลือกที่เก็บรักษาที่อุณหภูมิ 5 °ซ. ต่ำกว่าที่อุณหภูมิ 13 °ซ. อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ($p=0.05$) และผลมะม่วงที่เก็บรักษาที่อุณหภูมิ 5 °ซ. แสดงอาการสะท้อนหนาวภายหลังการเก็บรักษานาน 10 วัน โดยมีอาการเนื้อเยื่อขุ่นตัวเป็นจุดๆ ที่เปลือก