

ชื่อเรื่อง การเปลี่ยนแปลงคุณภาพของผลส้มพันธุ์สายน้ำผึ้ง ฟрімองต์ และสีทองระหว่างการเก็บรักษา
ผู้แต่ง วรวิทย์ รุ่งเรืองศรี วรณพร ใจประเสริฐ และ นิธิยา รัตนานนท์
ที่มา วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร ปีที่ 37 ฉบับที่ 2 (พิเศษ). 2549. หน้า 9-12
คำสำคัญ ส้ม; คุณภาพผล; การเก็บรักษา

บทคัดย่อ

ผลส้มพันธุ์สายน้ำผึ้ง ฟрімองต์ และสีทองเมื่อเก็บรักษาไว้ที่อุณหภูมิห้อง (26 ± 2 °ซ) ความชื้นสัมพัทธ์ $63 \pm 3\%$ เป็นเวลา 10 วัน พบว่า ผลส้มทั้ง 3 พันธุ์สูญเสียน้ำหนักอย่างรวดเร็วในช่วง 4 วันแรกของการเก็บรักษา และสูญเสีย น้ำหนักมากขึ้นเมื่อเก็บรักษาไว้นานขึ้น ค่าความเป็นกรด-เป็นด่างของน้ำส้มคั้นทั้ง 3 พันธุ์และปริมาณน้ำตาลรีดิวซิง เพิ่มขึ้น ขณะที่ปริมาณกรดทั้งหมดที่ไทเทรตได้และปริมาณของแข็งที่ละลายน้ำได้ลดลงระหว่างการเก็บรักษา ปริมาณ วิตามินซีของผลส้มทั้ง 3 พันธุ์ลดลงอย่างช้าๆ ในช่วง 4 วันแรก และลดลงอย่างรวดเร็วในช่วงหลังของการเก็บรักษา โดยเฉพาะส้มพันธุ์ฟрімองต์ ผลส้มพันธุ์สายน้ำผึ้งมีปริมาณกรดทั้งหมดที่ไทเทรตได้ น้ำตาลรีดิวซิง ของแข็งที่ละลายน้ำ ได้ และวิตามินซีมากกว่าผลส้มพันธุ์ฟрімองต์และสีทอง