

ชื่อเรื่อง การเปลี่ยนแปลงทางกายภาพและทางเคมีระหว่างการสุกของกล้วยเทพรส
ผู้แต่ง อติศักดิ์ จูมวงษ์
ที่มา วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร ปีที่ 37 ฉบับที่ 5 (พิเศษ). 2549. หน้า 23-25
คำสำคัญ กล้วยเทพรส; คุณภาพ; การสุก

บทคัดย่อ

ผลกล้วยพันธุ์เทพรส *Musa* (ABBB group) เก็บเกี่ยวที่ระยะแก่เขียว ศึกษาจำนวนผลต่อหวี และจำนวนหวีต่อเครือ วัดขนาดและน้ำหนักของผล นำไปบ่มด้วยเอทิลีนที่อุณหภูมิ 20 องศาเซลเซียส นำผลกล้วยตามระดับการสุกมาประเมินคุณภาพทางกายภาพ สีเปลือกและเนื้อ ปริมาณคลอโรฟิลล์ และความแน่นเนื้อ การประเมินคุณภาพทางเคมี วัดปริมาณของแข็งที่ละลายในน้ำ (soluble solids : SS) และ ปริมาณแป้ง (Starch) พบว่ามีจำนวนผลเฉลี่ย 6 ผลต่อหวี และจำนวนหวีเฉลี่ย 3 หวีต่อเครือ ขนาดผลเฉลี่ย 6.76×17.12 เซนติเมตร น้ำหนักผลเฉลี่ย 216.95 กรัม ค่า b^* ของสีเปลือกและเนื้อมีค่าเพิ่มขึ้น ปริมาณคลอโรฟิลล์ในเปลือกและความแน่นเนื้อของผลมีค่าลดลงแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติในทุกระดับการสุก ปริมาณของแข็งที่ละลายในน้ำของผลมีค่าเพิ่มขึ้น ส่วนปริมาณแป้งของผลมีค่าลดลงแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติในทุกระดับการสุก