

ชื่อเรื่อง ผลของการให้แสงต่อการเปลี่ยนแปลงของรงควัตถุในผลมะม่วงมหาชนกหลังการเก็บเกี่ยว
ผู้แต่ง นิรมล ทีอุทิศ กอบเกียรติ แสงนิล และ จันทน์ อุตัยบุตร
ที่มา วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร ปีที่ 37 ฉบับที่ 5 (พิเศษ). 2549. หน้า 120-123
คำสำคัญ การให้แสงหลังการเก็บเกี่ยว; คลอโรฟิลล์; เบตา-แคโรทีน

บทคัดย่อ

การศึกษาผลของแสงต่อการเปลี่ยนแปลงทางชีวเคมีของผลมะม่วงมหาชนกในระหว่างการเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 13 องศาเซลเซียส โดยนำผลมะม่วงที่มีอายุ 112 วันหลังดอกบานมาให้แสงจากหลอด UV แสงจากหลอด white light และ UV ร่วมกับ white light เป็นเวลา 12 ชั่วโมง / วัน เปรียบเทียบกับชุดที่ไม่ได้รับแสง (ชุดควบคุม) พบว่า UV มีผลชะลอการสุกได้, โดยปริมาณคลอโรฟิลล์ทั้งหมดของชุดที่ได้รับ UV และ UV ร่วมกับ white light ลดลงน้อยกว่าชุดที่ไม่ได้รับแสงและได้รับแสง white light ในขณะที่ปริมาณเบตา-แคโรทีนมีค่าเพิ่มขึ้นต่ำกว่าชุดที่ไม่ได้รับแสงและได้รับแสง white light ส่วนปริมาณแอนโทไซยานินในชุดที่ได้รับ UV ร่วมกับ white light เป็นเวลา 10 วันมีค่าสูงที่สุด เมื่อเปรียบเทียบกับทุกชุดการทดลอง