

ชื่อเรื่อง ผลของอายุการเก็บเกี่ยวต่อความน้ำและคุณภาพทางเคมีของผลสับประรดพันธุ์ปัตตาเวีย  
ผู้แต่ง อติศักดิ์ จูมวงษ์ และ จินดา ศรศรีวิชัย  
ที่มา วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร ปีที่ 37 ฉบับที่ 5 (พิเศษ). 2549. หน้า 152-155  
คำสำคัญ สับประรด; คุณภาพ; อายุการเก็บเกี่ยว

### บทคัดย่อ

ผลสับประรดพันธุ์ปัตตาเวีย (*Ananas comosus* cv. Smooth Cayenne) เก็บเกี่ยวที่อายุ 110, 120, 130, 140, 150 และ 160 วันหลังดอกบานบริบูรณ์ ในฤดูร้อน (เมษายน - พฤษภาคม) ฤดูฝน (มิถุนายน - กรกฎาคม) และฤดูหนาว (พฤศจิกายน - ธันวาคม) ปี พ.ศ. 2545 และ 2546 จากจังหวัดลำปาง ศึกษาร้อยละของจำนวนผลที่มีลักษณะเนื้อน้ำและเนื้อปกติ การประเมินคุณภาพทางเคมี การวัดปริมาณของแข็งที่ละลายในน้ำ (Total soluble solids : TSS) และ ปริมาณกรดที่ไตเตรทได้ (Titratable Acidity : TA) ซึ่งเป็นดัชนีคุณภาพของผลสับประรด พบว่าผลสับประรดที่มีเนื้อน้ำจะพบได้ตั้งแต่ระยะ 120 วัน จนถึงระยะ 160 วันของการเก็บเกี่ยว และร้อยละของจำนวนผลที่มีเนื้อน้ำมีค่าไม่แตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติในทุกฤดู ปริมาณของแข็งที่ละลายในน้ำของผลที่มีลักษณะเนื้อน้ำและเนื้อปกติมีค่าไม่แตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติทุกระยะเก็บเกี่ยวและในทุกฤดู ปริมาณกรดที่ไตเตรทได้ของผลที่มีลักษณะเนื้อปกติมีค่าสูงกว่าผลที่มีลักษณะเนื้อน้ำ และแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติทุกระยะการเก็บเกี่ยวและในทุกฤดู