

ชื่อเรื่อง ผลของเอทีฟอนและกรดแอบไซซิกต่อปริมาณแอนโทไซยานินและแอกติวิตีของฟีนอลอะลานีน แอมโมเนีย-ไลเอส ในเปลือกผลมะม่วงพันธุ์มหาชนก

ผู้แต่ง ธนาภรณ์ ศรีศิริพันธุ์ ยุทธนา จันทร์ซารา จานงค์ อุทัยบุตร และ กอบเกียรติ แสงนิล

ที่มา วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร ปีที่ 37 ฉบับที่ 5 (พิเศษ). 2549. หน้า 156-159

คำสำคัญ มะม่วง; ฟีนอลอะลานีน แอมโมเนีย-ไลเอส; แอนโทไซยานิน

### บทคัดย่อ

คุณสมบัติที่โดดเด่นของมะม่วงพันธุ์มหาชนก (*Mangifera indica* L. cv. Mahajanaka) คือเปลือกของผลแก่มีสีแดงสวยงาม หนา และมีกลิ่นหอม โดยสารควบคุมการเจริญเติบโตของพืชบางชนิดมีบทบาทสำคัญต่อการเกิดสีแดง การสะสมแอนโทไซยานิน และแอกติวิตีของฟีนอลอะลานีน แอมโมเนีย-ไลเอส (PAL) ซึ่งเป็นเอนไซม์สำคัญเร่งปฏิกิริยาในกระบวนการสังเคราะห์แอนโทไซยานินในผล วัตถุประสงค์ของการศึกษาในครั้งนี้เพื่อศึกษาผลของเอทีฟอนและกรดแอบไซซิกต่อปริมาณแอนโทไซยานินและแอกติวิตีของเอนไซม์ PAL ในเปลือกผลในระหว่างการเจริญของผล (98–133 DAF) เพื่อให้เปลือกผลมีสีแดงตามที่ต้องการ โดยการให้ผลบนต้นที่มีอายุ 98 DAF ได้รับเอทีฟอนหรือ ABA ที่ระดับความเข้มข้น 200 และ 400 ppm พบว่าเอทีฟอนและ ABA ไม่ได้มีผลต่อปริมาณแอนโทไซยานินและแอกติวิตีของเอนไซม์ PAL ของเปลือกผล อย่างไรก็ตามชุดที่ได้รับ ABA มีปริมาณแอนโทไซยานินและแอกติวิตีของเอนไซม์ PAL ที่สูงกว่าชุดที่ได้รับเอทีฟอน