

ชื่อเรื่อง ระดับอุณหภูมิต่อกิจกรรมคลอโรฟิลเลสในระหว่างการสุกของกล้วยหอมวิลเลียมส์และกล้วยหอมทอง
ผู้แต่ง สุจิตต์ ส่วนไพโรจน์ พิเชฐ แซ่ไห้ และมนูญ ศิริบุหงส์
ที่มา วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร ปีที่ 37 ฉบับที่ 5 (พิเศษ). 2549. หน้า 164-167
คำสำคัญ กล้วย; คลอโรฟิลเลส; การสุก

บทคัดย่อ

การศึกษากิจกรรมเอนไซม์คลอโรฟิลเลสและการสุกของผลกล้วยหอมวิลเลียมส์และกล้วยหอมทองที่ระดับอุณหภูมิ 15°, 20°, 25° และ 30°ซ. เพื่อศึกษาการเปลี่ยนแปลงสีของเปลือกกล้วยหอม 2 พันธุ์ โดยวางแผนการทดลอง 2X4 Factorial in CRD ที่ห้องปฏิบัติการวิจัยเทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยว แผนกวิชาเทคโนโลยีการเกษตร ภาควิชาเทคโนโลยีและการอุตสาหกรรมคณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ พบว่า กิจกรรมของเอนไซม์คลอโรฟิลเลสของกล้วยหอมทองเพิ่มสูงขึ้นตามระดับอุณหภูมิ(15°-30°ซ.) แต่กล้วยหอมวิลเลียมส์มีกิจกรรมของเอนไซม์คลอโรฟิลเลสสูงที่ระดับอุณหภูมิ 25°ซ. กว่าอุณหภูมิอื่น ๆ ปริมาณคลอโรฟิลล์ของกล้วยหอมทั้งสองพันธุ์ ที่ระดับอุณหภูมิ 15°ซ. ลดลงอย่างช้าๆ ส่วนที่ระดับอุณหภูมิ 20°, 25° และ 30° ซ. ปริมาณคลอโรฟิลล์ของกล้วยหอมทองลดลงเร็วกว่ากล้วยหอมวิลเลียมส์ ในขณะที่ปริมาณแคโรทีนอยด์ของกล้วยหอมทองมีแนวโน้มเพิ่มขึ้นมากกว่ากล้วยหอมวิลเลียมส์ และความแน่นเนื้อของกล้วยหอมทั้งสองพันธุ์ลดลงตามระดับอุณหภูมิที่เพิ่มขึ้น แต่กล้วยหอมวิลเลียมส์มีความแน่นเนื้อลดลงเร็วมากที่ระดับอุณหภูมิ 30° ซ. เมื่อเทียบกับกล้วยหอมทอง กล้วยหอมวิลเลียมส์มีการสุกไม่สมบูรณ์ที่อุณหภูมิ 30°ซ. เนื่องจากการอ่อนตัวของเนื้ออย่างรวดเร็วและมีปริมาณแคโรทีนอยด์ต่ำ