

ชื่อเรื่อง สารประกอบระเหยที่ให้กลิ่นรสในมะม่วงพันธุ์โชคอนันต์สุกและที่ผ่านการอบแห้ง
ผู้แต่ง พริยาอร วรรณปิยะรัตน์ บุศราภรณ์ มหาโยธี เสริม จันทร์ฉาย เมธินี เทวซึ่งเจริญ และ Joachim Mueller
ที่มา วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร ปีที่ 37 ฉบับที่ 5 (พิเศษ). 2549. หน้า 172-175
คำสำคัญ กลิ่นรส; มะม่วง; การอบแห้ง

บทคัดย่อ

กลิ่นรสของมะม่วงเป็นปัจจัยคุณภาพที่สำคัญชนิดหนึ่งที่มีผลต่อการยอมรับของผู้บริโภคต่อมะม่วงสดและมะม่วงแปรรูป งานวิจัยนี้ทำการศึกษาสารประกอบระเหยที่ให้กลิ่นรสในมะม่วงสุกเปรียบเทียบกับมะม่วงที่ผ่านการอบแห้ง โดยเลือกศึกษาในมะม่วงพันธุ์โชคอนันต์ มะม่วงสดที่มีค่าปริมาณของแข็งที่ละลายได้ทั้งหมดอยู่ในช่วง 16.5 – 18.5 °Brix ถูกนำมาหั่นเป็นชิ้น และอบแห้งที่อุณหภูมิ 70°C จนกระทั่งมีค่า a_w ต่ำกว่า 0.65 ในการวิเคราะห์สารประกอบระเหยใช้ Solid phase microextraction (SPME) ร่วมกับ gas chromatography - mass spectrometry (GC-MS) จากการทดลองพบว่าสารประกอบระเหยที่ให้กลิ่นหลักทั้งในมะม่วงสุกและมะม่วงอบแห้งคือ สารประกอบประเภท terpene ได้แก่ 4-carene และ 3-carene นอกจากนี้ยังพบว่าในมะม่วงอบแห้งมีชนิดของสารประกอบระเหยที่ให้กลิ่นรสมากกว่าที่พบในมะม่วงสุก ซึ่งได้แก่สารประกอบประเภทกรด และแอลกอฮอล์ เช่น butanoic acid, octanoic acid และ ethanol