

ชื่อเรื่อง	อิทธิพลของแสงต่อการสร้างแอนโทไซยานินและสารต้านเชื้อราและคุณภาพหลังการเก็บเกี่ยวของผลมะม่วงพันธุ์มหาชนก
ผู้แต่ง	ธนิต มินวงษ์
ที่มา	วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต (วิทยาการหลังการเก็บเกี่ยว) มหาวิทยาลัยเชียงใหม่. 2547. 39 หน้า
คำสำคัญ	มะม่วง; แอนโทไซยานิน; สารต้านเชื้อรา

บทคัดย่อ

การศึกษาอิทธิพลของแสงที่มีผลต่อคุณภาพหลังการเก็บเกี่ยวของผลมะม่วงพันธุ์มหาชนก ระหว่างผลที่แกะกระดาษออก 5 วัน และ 10 วัน ก่อนการเก็บเกี่ยว และผลที่ห่อกระดาษไว้ตลอด พบว่าผลที่ห่อไว้ตลอดมีสีเหลือง การแกะห่อที่ 5 และ 10 วัน เพื่อให้ผลได้รับแสงยาวนานต่างกันนี้ไม่มีผลต่อพื้นที่สีแดงที่เกิด การเปลี่ยนแปลงสีเปลือก สีของเนื้อมะม่วง ความแน่นเนื้อ ปริมาณกรดที่ไตเตรทได้ ปริมาณของแข็งที่ละลายน้ำ ปริมาณแอนโทไซยานิน การประเมินด้วยประสาทสัมผัส และเปอร์เซ็นต์การเกิดโรคแอนแทรกคโนสในระยะวางจำหน่าย ความเข้มข้นของสารสกัดหยาบจากเปลือกมะม่วงที่ห่อผลมีน้อยกว่าผลที่แกะห่อ ผลที่ถูกห่อจนถึงระยะเก็บเกี่ยวจะอ่อนแอต่อโรคแอนแทรกคโนส และการเข้าทำลายของแมลงวันทองมากที่สุด รองลงมาคือผลที่แกะห่อออกก่อน 5 และ 10 วันตามลำดับ ส่วนเปอร์เซ็นต์น้ำหนักแห้งของผลมะม่วงพบว่า ผลที่ห่อจะมีเปอร์เซ็นต์น้ำหนักแห้งน้อยกว่าผลที่แกะห่อก่อนการเก็บเกี่ยว