

ชื่อเรื่อง ความแตกต่างทางสรีรวิทยาและคุณภาพของผลมะม่วงพันธุ์น้ำดอกไม้และน้ำดอกไม้สีทองระหว่างการเก็บรักษา

ผู้แต่ง เสาวภา ไชยวงศ์

ที่มา วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต (เกษตรศาสตร์) ภาควิชาพืชสวน มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์. 2547. 155 หน้า

คำสำคัญ มะม่วง; สรีรวิทยา; คุณภาพผล

### บทคัดย่อ

การศึกษาหาความแตกต่างทางด้านสรีรวิทยาและคุณภาพ ในการบริโภคของผลมะม่วงพันธุ์น้ำดอกไม้และน้ำดอกไม้สีทอง โดยใช้ผลมะม่วงในสวนเดียวกัน จากอำเภออินทร์บุรี จังหวัดปทุมธานี และอำเภอห้วยคต จังหวัดอุทัยธานี ที่ระยะความบริบูรณ์ อุณหภูมิการเก็บรักษาและระยะเวลาการเก็บรักษาต่างกัน พบว่า ผลมะม่วงทั้งสองพันธุ์มีรูปแบบการเปลี่ยนแปลงอัตราการหายใจและการผลิตเอทิลีนใกล้เคียงกัน และพบว่าองค์ประกอบทางเคมีและคุณภาพในการบริโภคไม่แตกต่างกัน ส่วนความแตกต่างที่พบคือมะม่วงพันธุ์น้ำดอกไม้สีทองเกิดอาการสะท้านหนาวง่ายกว่าพันธุ์น้ำดอกไม้และมีการพัฒนาโรคแอนแทรกโนสน้อยกว่าเมื่อตรวจสอบหาสารที่มีฤทธิ์ยับยั้งการเจริญของเชื้อรา

*Colletotrichum gloeosporioides* ด้วยวิธีการ Thin layer chromatography (TLC) bioassay พบตำแหน่งและจำนวนแถบสารยับยั้งการเจริญเชื้อราในมะม่วงทั้งสองพันธุ์ไม่แตกต่างกัน แต่มะม่วงจากต่างสวนมีตำแหน่งและจำนวนแถบสารต่างกัน

ผลมะม่วงที่มีความบริบูรณ์มากขึ้นมีอัตราการหายใจ การผลิตเอทิลีน น้ำหนักแห้ง ปริมาณของแข็งที่ละลายน้ำได้ และสัดส่วนปริมาณของแข็งที่ละลายน้ำได้ต่อปริมาณกรดที่ไตเตรทได้มากขึ้น มีรสชาติหวานและเป็นที่ยอมรับของผู้บริโภคมากกว่า อย่างไรก็ตามผลที่บริบูรณ์มากพบการเกิดโรคแอนแทรกโนสนมากที่สุด แต่ผลมะม่วงที่มีความบริบูรณ์น้อยพบการเกิดอาการสะท้านหนาวมากกว่า การเก็บรักษาผลมะม่วงทั้งสองพันธุ์ที่อุณหภูมิ 12 องศาเซลเซียส นาน 20 วัน เกิดอาการสะท้านหนาวมากกว่าการเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 14 องศาเซลเซียส