

ชื่อเรื่อง	การเปลี่ยนแปลงทางกายภาพและเคมีของผลพีชพันธุ์ 'TropicBeauty' ในขณะผลสุก
ผู้เขียน	เมทินี พลอยเปลี่ยนแสง สิรินันท์ ภูสุวรรณ และ อุณารุจ บุญประกอบ
ที่มา	กำหนดการประชุมและบทคัดย่อ. การประชุมวิชาการพืชสวนแห่งชาติ ครั้งที่ 6, 7-10 พฤศจิกายน 2549. ณ โรงแรมโลตัสปางสวนแก้ว เชียงใหม่. 420 หน้า
คำสำคัญ	พีช; การเปลี่ยนแปลงทางกายภาพ; การเปลี่ยนแปลงทางชีวเคมี; การเก็บรักษา

บทคัดย่อ

ผลพีชพันธุ์ 'TropicBeauty' เป็นชนิดที่มีกรดสูง ซึ่งเป็นรสชาติที่ไม่ถูกปากของคนไทย เนื่องจากพีชเป็นผลไม้ชนิด climacteric ปริมาณกรดจึงลดลงขณะผลสุก วัตถุประสงค์ของการทดลองเพื่อประเมินการเปลี่ยนแปลงทางกายภาพและเคมีในขณะผลสุก สำหรับใช้เป็นข้อมูลในการทำตลาดให้แก่ผู้บริโภค ผลพีชที่บริบูรณ์ถูกคัดบรรจุเป็น 7 ตัวอย่างแบบสุ่ม โดยที่ 5 ตัวอย่างถูกเก็บที่อุณหภูมิห้อง (20-25 °C) หนึ่งตัวอย่างถูกประเมินคุณภาพทันทีทางด้านความแน่นเนื้อ ปริมาณของแข็งที่ละลายน้ำทั้งหมด (TSS) และปริมาณกรดที่ไตเตรทได้ (TA) ส่วนที่เหลือถูกประเมินทุกสองวัน อีกสองตัวอย่างถูกเก็บในตู้เย็นเป็นเวลา 8 วัน แล้วจึงถูกประเมินคุณภาพ การทดลองพบว่าผลพีชที่เก็บที่อุณหภูมิห้องมี TA ลดลงอย่างต่อเนื่องในขณะที่ TSS ไม่เปลี่ยนแปลง จึงทำให้ค่าอัตราส่วนระหว่าง TSS ต่อ TA มีค่าเพิ่มขึ้น ในขณะที่ TA ของผลที่เก็บในตู้เย็นลดลงน้อยกว่า ดังนั้นผลพีชจึงมีรสชาติเปรี้ยวมากกว่า ผลพีชเก็บที่อุณหภูมิห้องมีความแน่นเนื้อลดลงอย่างมากภายใน 2 วันแรกจาก 16.8 เหลือ 5.5 N ในขณะที่ผลเก็บในตู้เย็นลดลงเหลือ 9.8 N โดยสรุปผลพีชมีรสชาติดีขึ้นถ้าปล่อยให้สุกที่อุณหภูมิห้องเป็นเวลา 2-3 วัน