

ชื่อเรื่อง	ผลของสารประกอบฟีนอลต่อการเกิดสีน้ำตาลของผลลองกอง
ผู้แต่ง	อินทิรา ลิจันทร์พร วาริช ศรีละออง เฉลิมชัย วงษ์อารี และศิริชัย กัลยาณรัตน์
ที่มา	วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร ปีที่ 39 ฉบับที่ 3 (พิเศษ), 2551. หน้า 299-302.
คำสำคัญ	ลองกอง; การเกิดสีน้ำตาล; สารประกอบฟีนอล

บทคัดย่อ

การศึกษาผลของสารประกอบฟีนอลต่อการเกิดสีน้ำตาลของผลลองกอง โดยจุ่มผลลองกองในสาร cinnamic acid ความเข้มข้น 130 mM สาร catechol ความเข้มข้น 130 mM และ จุ่มสาร phenylalanine ความเข้มข้น 50 mM เปรียบเทียบกับผลลองกองที่จุ่มน้ำกลั่น เป็นระยะเวลา 1 นาที นำไปเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 25 องศาเซลเซียส ความชื้นร้อยละ 75-80 พบว่าผลลองกองที่จุ่มด้วยสาร catechol มีคะแนนการเกิดสีน้ำตาล มากกว่าผลลองกองที่จุ่มด้วยสาร phenylalanine และ cinnamic acid ตามลำดับ การจุ่มผลลองกองในน้ำกลั่นมีการเกิดสีน้ำตาลน้อยที่สุด สอดคล้องกับค่า L ในผลลองกองที่จุ่มด้วยสาร catechol มีค่า L ลดลงอย่างรวดเร็วมากกว่าผลลองกองที่จุ่มด้วยสาร phenylalanine สาร cinnamic acid และน้ำกลั่น ตามลำดับ