

ชื่อเรื่อง	ผลของอุณหภูมิต่ำต่อเลนติเซลของผลมะม่วงพันธุ์น้ำดอกไม้สีทอง
ผู้แต่ง	เสาวนีย์ แก้วพระเวช วิชา สอาดสุด และ ปริญญา จันทศรี
ที่มา	วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร ปีที่ 39 ฉบับที่ 3 (พิเศษ). 2551. หน้า 307-310.
คำสำคัญ	เลนติเซล; อุณหภูมิ; มะม่วง; พัฒนาการ

บทคัดย่อ

จากการศึกษาลักษณะและพัฒนาการของเลนติเซลบนผลมะม่วงพันธุ์น้ำดอกไม้สีทอง ในช่วงการเจริญของผลระยะต่างๆ พบว่าสามารถจำแนกขนาดของเลนติเซลออกเป็นระยะต่างๆ ได้ทั้งหมด 4 ระยะ ได้แก่ ระยะ 0, 1, 2 และ 3 ซึ่งมีขนาดเท่ากับ 0.03, 0.13, 0.20 และ 0.28 มิลลิเมตร ตามลำดับ และพบว่าผลมะม่วงที่อายุ 50 วัน มีความหนาแน่นของเลนติเซลรวมสูงสุด ในขณะที่ผลมะม่วงอายุ 110 วัน มีความหนาแน่นของเลนติเซลรวมน้อยที่สุด และพบเลนติเซลระยะ 0 มากที่สุดในทุกช่วงการเจริญของผล แต่จะลดลงเมื่อผลมะม่วงมีอายุมากขึ้น นอกจากนี้ได้นำผลมะม่วงมาเก็บรักษาที่อุณหภูมิต่างๆ ได้แก่ 5, 8 และ 13 องศาเซลเซียส พบว่าผลมะม่วงที่เก็บรักษาที่อุณหภูมิ 5 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 21 วัน มีค่าความหนาแน่นของเลนติเซลรวมสูงสุด รองลงมาคือที่ 8 และ 13 องศาเซลเซียส ตามลำดับ นอกจากนี้ยังพบความผิดปกติของผิวผลมะม่วงที่เก็บรักษาที่อุณหภูมิ 5 องศาเซลเซียส คือเลนติเซลปรากฏเด่นชัดมากขึ้นและมีสีเปลือกเปลี่ยนไป ซึ่งสอดคล้องกับค่าความหนาแน่นที่นับได้ข้างต้นและพบเลนติเซลระยะ 3 ที่ผิวผลมากที่สุด เมื่อเปรียบเทียบกับผลมะม่วงที่เก็บรักษาที่อุณหภูมิ 8 และ 13 องศาเซลเซียส