

ชื่อเรื่อง	การเกิดสีน้ำตาลบนเปลือกผลองกองระหว่างการเก็บรักษาที่อุณหภูมิห้อง
ผู้แต่ง	นันทิพร หน่อใจ และ อุษาวดี ชนสูตร
ที่มา	บทความย่อ การสัมมนาวิชาการวิทยาการหลังการเก็บเกี่ยวแห่งชาติ ครั้งที่ 6, โรงแรมเจริญธานี ปรีณิเชส จังหวัดขอนแก่น, 14-15 สิงหาคม 2551. 182 หน้า.
คำสำคัญ	องกอง; การเกิดสีน้ำตาล

บทคัดย่อ

จากการศึกษาการเกิดสีน้ำตาลบนเปลือกผลองกองระหว่างการเก็บรักษาที่อุณหภูมิห้อง โดยวัดการเปลี่ยนแปลงทางด้านกายภาพของเปลือกผล คือ สี น้ำหนักสด น้ำหนักแห้ง ปริมาณสารประกอบฟีนอลทั้งหมด รวมทั้งศึกษากิจกรรมของเอนไซม์โพลีฟีนอลออกซิเดส ตลอดระยะเวลาการเก็บรักษาเป็นเวลา 5 วัน พบว่า สีของเปลือกผลองกองจะคล้ำลง ซึ่งสัมพันธ์กับการเปลี่ยนแปลงของค่า L และ b ที่มีค่าลดลงตลอดระยะเวลาการเก็บรักษา น้ำหนักสดของเปลือกผลลดลงอย่างต่อเนื่องและมีค่าต่ำสุดเมื่อเก็บรักษานาน 4 วัน ลดลง 10.74% ซึ่งสอดคล้องกับการลดลงของน้ำหนักแห้งของเปลือกผล ซึ่งมีค่าต่ำสุดเมื่อเก็บรักษานาน 4 ลดลง 12.74% จากการวัดกิจกรรมของเอนไซม์โพลีฟีนอลออกซิเดสที่สกัดได้จากเปลือกผลองกอง พบว่าเอนไซม์มีกิจกรรมสูงสุดในวันที่ 3 เท่ากับ 522.93 unit ต่อมิลลิกรัมโปรตีน และกิจกรรมที่เพิ่มขึ้นของเอนไซม์นั้นเกิดขึ้นก่อนการที่เปลือกผลเปลี่ยนเป็นสีน้ำตาล