

ชื่อเรื่อง	การเปลี่ยนแปลงทางกายภาพและเคมีระหว่างการสุกของผลมะม่วง 4 พันธุ์
ผู้แต่ง	อัญญารัตน์ วงศ์ชัช นิธิยา รัตนาปนนท์ และ อุษาวดี ชนสูตร
ที่มา	บทคัดย่อ การสัมมนาวิชาการวิทยาการหลังการเก็บเกี่ยวแห่งชาติ ครั้งที่ 6, โรงแรมเจริญธานี ปรีณิเชส จังหวัดขอนแก่น, 14-15 สิงหาคม 2551. 182 หน้า.
คำสำคัญ	มะม่วง; สมบัติทางกายภาพ; ส่วนประกอบทางเคมี

บทคัดย่อ

ผลการศึกษาการเปลี่ยนแปลงทางกายภาพและเคมีระหว่างการสุกของผลมะม่วง 4 พันธุ์ คือ แก้ว เขียวเสวย น้ำดอกไม้ และมหาชนก คัดเลือกผลมะม่วงโดยใช้ค่าความถ่วงจำเพาะที่มากกว่า 1 วางผลมะม่วงไว้ที่อุณหภูมิ 25 ± 2 องศาเซลเซียส ความชื้นสัมพัทธ์ 70-80% สุ่มผลมะม่วงมาวิเคราะห์ทุกวัน จนกระทั่งผลมะม่วงสุกหอม พบว่าผลมะม่วงดิบพันธุ์แก้วมีค่าความแน่นเนื้อมากที่สุด พันธุ์มหาชนกมีค่าน้อยที่สุด พันธุ์มหาชนกมีค่า chroma มากที่สุด พันธุ์เขียวเสวยมีค่าน้อยที่สุดและมีค่า hue angle มากที่สุด ระหว่างการสุกของผลมะม่วงมีค่าความแน่นเนื้อและค่า hue angle ลดลง ซึ่งสวนทางกับการเพิ่มขึ้นของค่า chroma สีเนื้อของผลมะม่วงสุกพันธุ์มหาชนกมีค่า chroma มากที่สุดและ hue angle น้อยที่สุด ส่วนประกอบทางเคมีของผลมะม่วงดิบพันธุ์น้ำดอกไม้มีปริมาณกรดทั้งหมดที่ไทเทรตได้มากที่สุด พันธุ์เขียวเสวยมีค่าน้อยที่สุด ในระหว่างการสุกมีปริมาณกรดทั้งหมดที่ไทเทรตได้ลดลงและมีค่าพีเอชเพิ่มขึ้น ปริมาณกรดทั้งหมดที่ไทเทรตได้ของผลมะม่วงสุกพันธุ์มหาชนกมีค่ามากที่สุดและพันธุ์เขียวเสวยมีค่าต่ำที่สุด ปริมาณของแข็งที่ละลายน้ำได้มีค่าเพิ่มขึ้น โดยผลมะม่วงสุกพันธุ์มหาชนกมีค่ามากที่สุดและพันธุ์แก้วมีค่าน้อยที่สุด