

ชื่อเรื่อง	การเปรียบเทียบคุณค่าทางอาหารและองค์ประกอบทางเคมีของส้มเปลือกอ่อนพันธุ์สายน้ำผึ้งพันธุ์ธนาธรเบอร์ 1 และพันธุ์โอเซียนฮันนีในระหว่างการเก็บรักษา
ผู้แต่ง	ประพจน์ คิวฝอ และเสาวภา ไชยวงศ์
ที่มา	วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร ปีที่ 40 ฉบับที่ 3 (พิเศษ). หน้า 626-629. 2552.
คำสำคัญ	ส้มเปลือกอ่อน; คุณค่าทางอาหาร; การเก็บรักษา; วิตามินซี; น้ำตาล

### บทคัดย่อ

การศึกษากการเปรียบเทียบคุณค่าทางอาหาร และองค์ประกอบทางเคมีของส้มเปลือกอ่อนพันธุ์สายน้ำผึ้ง พันธุ์ธนาธรเบอร์ 1 และพันธุ์โอเซียนฮันนีในระหว่างการเก็บรักษา ทำการเก็บเกี่ยวส้มเปลือกอ่อนในช่วงฤดูการผลิตปี 2551 จากสวนส้มธนาธร อ.ฝาง จ.เชียงใหม่ โดยเก็บเกี่ยวส้มพันธุ์สายน้ำผึ้งและพันธุ์ธนาธรเบอร์ 1 ในเดือนมกราคม ขณะที่เก็บเกี่ยวพันธุ์โอเซียนฮันนีในเดือนมิถุนายน ทำการทดลองภายใต้การเก็บรักษาส้มเปลือกอ่อนเพื่อการส่งออก โดยการเก็บรักษาส้มเปลือกอ่อนทั้งสามพันธุ์ไว้ที่อุณหภูมิ 10°C นาน 12 วัน หลังจากนั้นย้ายไปเก็บไว้ 25°C นาน 4 วัน ภายใต้สภาพการเก็บรักษาดังกล่าว ทำการประเมินผลดังต่อไปนี้ วิตามินซี ปริมาณของแข็งที่ละลายน้ำได้ (total soluble solids; TSS) ปริมาณกรดที่ไทเทรตได้ (titratable acidity; TA) อัตราส่วน TSS:TA น้ำตาลทั้งหมด น้ำตาลรีดิวซิง น้ำตาลนอนรีดิวซิง ใยอาหาร คาร์โบไฮเดรต โปรตีน ไขมัน เถ้า ปริมาณความชื้น แร่ธาตุ (แคลเซียมและแมกนีเซียม) และพลังงาน ผลการทดลอง พบว่า ในระหว่างการเก็บรักษาส้มพันธุ์สายน้ำผึ้งมีปริมาณคุณค่าทางอาหารและองค์ประกอบทางเคมีมากกว่าส้มอีกสองสายพันธุ์ ซึ่งได้แก่ ปริมาณวิตามินซี อัตราส่วน TSS:TA น้ำตาลทั้งหมด น้ำตาลรีดิวซิง น้ำตาลนอนรีดิวซิง โปรตีน และแมกนีเซียม อย่างไรก็ตาม พบว่า ส้มพันธุ์ธนาธรเบอร์ 1 และพันธุ์โอเซียนฮันนีมีปริมาณใยอาหาร และแคลเซียมมากกว่าพันธุ์สายน้ำผึ้ง