

ชื่อเรื่อง	การเกิดสีน้ำตาลของผลดองกองหลังการเก็บเกี่ยว
ผู้แต่ง	อินทิรา ลิจันทรพร วาริช ศรีละออง เฉลิมชัย วงษ์อารี และศิริชัย กัลยาณรัตน์
ที่มา	วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร ปีที่ 40 ฉบับที่ 3 (พิเศษ). หน้า 638-641. 2552.
คำสำคัญ	ดองกอง; การเกิดสีน้ำตาล; โพลีฟีนอลออกซิเดส

### บทคัดย่อ

ดองกองเกิดการเปลี่ยนสีเหลืองไปเป็นสีน้ำตาลขึ้นอย่างรวดเร็วภายหลังการเก็บเกี่ยว งานวิจัยนี้จึงเป็นการศึกษากลไกการเกิดสีน้ำตาลภายหลังการเก็บเกี่ยว เมื่อเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 25 องศาเซลเซียส ความชื้นสัมพัทธ์ 70-85 เปอร์เซ็นต์ ข้อมูลทางด้านกายภาพชี้ให้เห็นว่าโครงสร้างของเปลือกดองกองเกิดการซ้อนทับกันภายหลังการเก็บเกี่ยว โดยเฉพาะบริเวณที่เกิดสีน้ำตาล ส่วนปริมาณสารประกอบฟีนอลของเปลือกเพิ่มขึ้นอย่างรวดเร็วพร้อมกับการเพิ่มขึ้นของเอนไซม์ phenylalanine ammonia lyase (PAL) และคะแนนการเกิดสีน้ำตาลในวันที่ 2 ของการเก็บรักษา บริเวณก้นผลมีปริมาณสารประกอบฟีนอลสูงกว่าบริเวณขั้วผล และตรงกลางผล เช่นเดียวกับเอนไซม์ polyphenol oxidase (PPO) และเอนไซม์ PAL อย่างไรก็ตามเอนไซม์ peroxidase (POD) มีการเปลี่ยนแปลงเล็กน้อยระหว่างการเก็บรักษา เป็นไปได้ว่าไม่ได้ขึ้นอยู่กับกระบวนการสังเคราะห์สารประกอบฟีนอล