

ชื่อเรื่อง	การเปลี่ยนแปลงสี องค์ประกอบทางเคมี และคุณภาพการบริโภคของกล้วยหอมทอง ในระหว่างการเก็บรักษา
ผู้แต่ง	โกวิทช์ กางนอก และ มาระตรี เปลี้นศิริชัย
ที่มา	วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร 41 : 1 (พิเศษ) : 153-155 (2553)
คำสำคัญ	กล้วยหอมทอง; องค์ประกอบทางเคมี; คุณภาพในการบริโภค

บทคัดย่อ

กล้วยหอมทอง (Kluai Hom Thong) (*Musa spp.* AAA) จัดเป็นผลไม้ที่สำคัญทางเศรษฐกิจ อย่างไรก็ตามปัญหาของผลไม้หลังการเก็บเกี่ยว คือ คุณภาพลดลงอย่างรวดเร็ว งานวิจัยนี้ศึกษาการเปลี่ยนแปลงสี องค์ประกอบทางเคมี และคุณภาพในการบริโภค ของกล้วยหอมทองที่ได้รับเอทธิดินก่อนการเก็บรักษา ณ อุณหภูมิ 20 องศาเซลเซียส ความชื้นสัมพัทธ์ 80 ± 5 เปอร์เซ็นต์ วัดสีด้วยเครื่อง Hunter lab Miniscan XP PLUS และใช้ L^* , a^* , b^* ในการแปลค่าสี วัดปริมาณคลอโรฟิลล์ด้วยเครื่อง Spad Meter พบว่า กล้วยมีการสูญเสียน้ำหนักเพิ่มขึ้นตามอายุการเก็บรักษา ในวันที่ 12 มีการสูญเสียน้ำหนัก 6.86 เปอร์เซ็นต์ ค่า สีเปลือกมีความเขียวลดลง (a^* เพิ่มขึ้น) โดยมีค่า 9.26 ในวันที่ 12 จากวันแรกที่มีค่า -11.98 ขณะที่ค่า b^* ค่อนข้างคงที่ตลอดอายุการเก็บรักษาจาก 36.44 ในวันที่ 0 ถึง 36. 70 ในวันที่ 12 ปริมาณคลอโรฟิลล์ลดลงอย่างรวดเร็วจาก 18.98 Spad Unit ในวันที่ 0 เป็น 0.27 Spad unit ในวันที่ 12 ค่าความแน่นเนื้อลดลงตามอายุการเก็บรักษา จาก 6.50 kgN/cm² ในวันที่ 0 เป็น 1.62 kgN/cm² ในวันที่ 12 ปริมาณกรดที่ไตรเตรทได้มีค่าต่ำคือ 0.35 เปอร์เซ็นต์ ตั้งแต่เริ่มเก็บรักษา และมีค่าต่ำลง มีค่า 0.17 เปอร์เซ็นต์ ในวันที่ 12 ของการเก็บรักษา ปริมาณของแข็งที่ละลายน้ำได้ (TSS) มีค่า 0 ในวันที่ 0 และ 0.25 ในวันที่ 12 ซึ่งสัมพันธ์กับการให้คะแนนของผู้บริโภค คือ มีค่า 1 คะแนนในวันที่ 0 (หวานน้อย) และ 4.92 คะแนน (หวานมาก) ในวันที่ 12 ดังนั้นสรุปได้ว่า กล้วยหอมทองมีการสูญเสียน้ำหนักเป็นไปในทางเดียวกันกับการสูญเสียความแน่นเนื้อ และค่า a^* ลดลงสอดคล้องกับการลดลงของปริมาณคลอโรฟิลล์ อย่างไรก็ตามปริมาณของแข็งที่ละลายน้ำได้จากการวัดด้วยเครื่อง refractometer และค่าคะแนนความหวานจากผู้บริโภคไม่เป็นไปในทางเดียวกัน ส่วนค่า b^* ค่อนข้างคงที่ตลอดอายุการเก็บรักษา บ่งบอกถึงสีเหลืองของแคโรทีนอยด์ที่ถูกบดบังโดยสีเขียวจากคลอโรฟิลล์