

ชื่อเรื่อง	การเปลี่ยนแปลงคุณภาพของชมพูทับทิมจันทร์ตัดสดพร้อมบริโกล (Syzgium samarangense [Blume] Merrill & L.M. Perry) ที่เก็บรักษาที่อุณหภูมิต่ำ
ผู้แต่ง	จิราพร พิมสะกะ พรรณีวรรณ ศรีสุจันทร์ และ สุริยัณฑ์ สุภาพวานิช
ที่มา	การประชุมวิชาการพืชสวนแห่งชาติ ครั้งที่ 9. วันที่ 11-14 พฤษภาคม 2553. ณ โรงแรมกรุงศรีริเวอร์ จ.พระนครศรีอยุธยา. 258 หน้า.
คำสำคัญ	การเปลี่ยนแปลงคุณภาพ; ชมพูตัดสดพร้อมบริโกล; การเก็บรักษาที่อุณหภูมิต่ำ

บทคัดย่อ

งานวิจัยนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาการเปลี่ยนแปลงคุณภาพของชมพูทับทิมจันทร์ตัดสดพร้อมบริโกล โดยการศึกษาสีเปลือก สีเนื้อ ปริมาณแอนโทไซยานินทั้งหมด ความแน่นเนื้อ ปริมาณของแข็งที่ละลายได้ทั้งหมด ปริมาณกรดที่ไทเทรตได้ ปริมาณแอนติออกซิแดนซ์ ปริมาณสารประกอบฟีนอลิกทั้งหมด และปริมาณกรดแอสคอร์บิกของชมพูทับทิมจันทร์ตัดสดพร้อมบริโกลที่เก็บรักษาที่อุณหภูมิ 4 ± 2 องศาเซลเซียส และ 12 ± 2 องศาเซลเซียส เป็นระยะเวลา 7 วัน จากผลการทดลองพบว่าค่า a^* และปริมาณแอนโทไซยานินทั้งหมดของเปลือกชมพูตัดสดพร้อมบริโกลที่เก็บรักษาที่ 12 ± 2 องศาเซลเซียส ค่าดัชนีความขาวของเนื้อชมพูตัดสดพร้อมบริโกลที่เก็บรักษาที่ 12 ± 2 องศาเซลเซียส มีค่าต่ำกว่าเนื้อชมพูตัดสดพร้อมบริโกลที่เก็บรักษาที่ 4 ± 2 องศาเซลเซียส ค่าความแน่นเนื้อ ปริมาณของแข็งที่ละลายได้ทั้งหมด และปริมาณกรดที่ไทเทรตได้ ไม่มีความแตกต่างอย่างมีนัยสำคัญระหว่างการเก็บรักษา ปริมาณแอนติออกซิแดนซ์และสารประกอบฟีนอลิกทั้งหมด เพิ่มขึ้นตลอดระยะเวลาการเก็บรักษา ปริมาณกรดแอสคอร์บิกในชมพูตัดสดพร้อมบริโกลที่เก็บรักษาที่ 4 ± 2 องศาเซลเซียสมีค่าค่อนข้างคงที่ตลอดระยะเวลาการเก็บรักษา ปริมาณแอนติออกซิแดนซ์และกรดแอสคอร์บิกในชมพูตัดสดพร้อมบริโกลที่เก็บรักษาที่ 12 ± 2 องศาเซลเซียส มีปริมาณต่ำกว่าในชมพูตัดสดพร้อมบริโกลที่เก็บรักษาที่ 4 ± 2 องศาเซลเซียส ไม่พบความแตกต่างอย่างมีนัยสำคัญของปริมาณสารประกอบฟีนอลิกทั้งหมดในชมพูตัดสดพร้อมบริโกลที่เก็บรักษาที่ 4 ± 2 และ 12 ± 2 องศาเซลเซียส สามารถสรุปได้ว่าการลดลงของค่าความขาวของเนื้อเป็นปัจจัยสำคัญที่ผลต่อการเปลี่ยนแปลงคุณภาพของชมพูตัดสดพร้อมบริโกล และการเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 4 ± 2 องศาเซลเซียส มีความเหมาะสมกว่าการเก็บรักษาที่ 12 ± 2 องศาเซลเซียส