

ชื่อเรื่อง การเปลี่ยนแปลงทางชีวเคมีระหว่างการสุกของมะม่วงพันธุ์เขียวมรกต
ผู้แต่ง ยงยุทธ ขำมณี และ ดนัย บุญเกียรติ
ที่มา วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร ปีที่ 37 ฉบับที่ 2 (พิเศษ). 2549. หน้า 13-19
คำสำคัญ มะม่วงพันธุ์เขียวมรกต; ระหว่างการสุก; การเปลี่ยนแปลงทางชีวเคมี

บทคัดย่อ

การศึกษาการเปลี่ยนแปลงทางชีวเคมีระหว่างการสุกของมะม่วงพันธุ์เขียวมรกตในระยะความแก่ต่างๆ กัน โดยนำมะม่วงพันธุ์เขียวมรกตมาลอยในน้ำเกลือความเข้มข้นต่างๆ กัน 3 ระดับ คือ เข้มข้น 4, 6 และ 8% แล้วเก็บรักษาไว้ในสภาพอุณหภูมิห้อง (26-32 °C, 65-70% RH) ทำการประเมินคุณภาพทุกวันเป็นเวลา 7 วัน พบว่า ผลมะม่วงที่ลอยในน้ำเกลือ 6% มีปริมาณของแข็งที่ละลายน้ำได้ วิตามินซี และน้ำตาลรีดิวซ์สูงสุด ขณะที่ผลมะม่วงที่ลอยในน้ำเกลือ 8% มีน้ำหนักแห้ง แป้ง และบีตาแคโรทีนสูงสุด โดยแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญกับผลมะม่วงที่ลอยในน้ำเกลือ 4% ส่วนปริมาณกรดที่ไทเทรตได้และคลอโรฟิลล์รวมไม่มีความแตกต่างกัน นอกจากนี้ยังพบอีกว่า การเก็บรักษาเป็นนานขึ้น ปริมาณของแข็งที่ละลายน้ำได้ น้ำตาลรีดิวซ์ และบีตาแคโรทีนมีปริมาณเพิ่มขึ้น ส่วนกรดที่ไทเทรตได้ วิตามินซี และแป้งมีปริมาณลดลง