

ชื่อเรื่อง	ผลของการฉายรังสีต่อคุณภาพของผลมะม่วงเขียวเสวย
ผู้แต่ง	อภิธา บุญศิริ จิตติมา จิรโพธิธรรม ยุพิน อ่อนศิริ เจริญ บุญพรหม สมนึก ทองบ่อ และ พิษณุ บุญศิริ
ที่มา	วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร 42 : 1 (พิเศษ) : 205-208 (2554)
คำสำคัญ	มะม่วง; ฉายรังสี; คุณภาพ

#### บทคัดย่อ

จากการฉายรังสีผลมะม่วงเขียวเสวยที่ระดับความเข้มข้น 400-1000 เกรย์ ก่อนเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 12 องศาเซลเซียสเป็นเวลา 4 สัปดาห์ พบว่า ระดับความเข้มของรังสียิ่งมากขึ้นทำให้ผลมะม่วงเขียวเสวยปรากฏอาการเสี้ยนสีดำ และเลนติเซลล์รุนแรงมากขึ้นหลังจากเก็บรักษาเป็นเวลา 2 สัปดาห์ อย่างไรก็ตามการทดลองไม่พบความแตกต่างของการสูญเสียน้ำหนัก ความแน่นเนื้อ การเปลี่ยนแปลงสีเปลือกและเนื้อ ปริมาณของแข็งที่ละลายน้ำได้ ทั้งหมด (TSS) ปริมาณกรดที่ไทเทรตได้ (TA) และ TSS/TA ในผลมะม่วงที่ไม่ได้รับรังสีและได้รับรังสีในทุกทริตเมนต์ และจากการตรวจสอบคุณภาพทางประสาทสัมผัส พบว่า เมื่อเก็บรักษามะม่วงเป็นเวลา 4 สัปดาห์ ผู้ชิมยังคงให้คะแนนผลมะม่วงที่ไม่ผ่านการฉายรังสี และฉายรังสีที่ระดับความเข้ม 460-560 และ 560-660 เกรย์ในระดับที่ยอมรับได้ ขณะที่ผลมะม่วงที่ฉายรังสีที่ระดับความเข้ม 661-760 และมากกว่า 760 เกรย์ ได้รับคะแนนความชอบในระดับที่ยอมรับได้เพียง 2 สัปดาห์เท่านั้น