

ชื่อเรื่อง	ผลของสารป้องกันการเกิดสื่อน้ำตาลต่อการเปลี่ยนแปลงคุณภาพของมะม่วงสุกคัดแต่งพร้อมบริโภค
ผู้แต่ง	ชัยรัตน์ เตชวุฒิพร และ ศิริชัย กัลยาณรัตน์
ที่มา	วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร 42 : 1 (พิเศษ) : 667-670 (2554)
คำสำคัญ	มะม่วงสุกคัดแต่ง; สารป้องกันการเกิดสื่อน้ำตาล; คุณภาพ

บทคัดย่อ

การศึกษการใช้สารป้องกันการเกิดสื่อน้ำตาลในกลุ่มของ กรดคาร์บอกซิลิก (กรดแอสคอร์บิก, AsA และ กรดซิตริก, CA) และกลุ่มของกรดอะมิโนที่มีกำมะถันเป็นองค์ประกอบ (L-ซิสเทอีน, Cys และ กลูตาไทโอน, Glu) ในมะม่วงสุกคัดแต่งพร้อมบริโภค โดยกำหนดความเข้มข้นที่ระดับ 0 (ชุดควบคุม), 0.5, 1.5 และ 2.5% เป็นเวลา 2 นาที พบว่า การใช้สารป้องกันการเกิดสื่อน้ำตาลที่ระดับความเข้มข้นสูง คือ 2.5% มีประสิทธิภาพในการชะลอการเกิดสื่อน้ำตาลได้ดีที่สุด อีกทั้งในกลุ่มของสารที่ทดสอบการใช้สาร Cys แสดงให้เห็นว่าสามารถป้องกันการเกิดสื่อน้ำตาลที่บริเวณผิวหนัารอยตัดได้ดีที่สุดเมื่อเปรียบเทียบกับการใช้สารชนิดอื่น นอกจากนี้ยังพบว่าการใช้สารป้องกันการเกิดสื่อน้ำตาลไม่มีผลต่อรสชาติของมะม่วงสุก โดยที่รสชาติไม่มีความแตกต่างจากชุดควบคุมที่ไม่มีการใช้สารป้องกันการเกิดสื่อน้ำตาล