

ชื่อเรื่อง	การเปลี่ยนแปลงของปริมาณน้ำตาลและกรดแอสคอร์บิกในมะม่วงน้ำดอกไม้สีทองระหว่างการเก็บรักษาที่อุณหภูมิต่างๆ
ผู้แต่ง	วรรณวรางค์ พัฒนะโพธิ์ ศศิธร การะบุญ วรินทร์ มณีวรรณ และ นิธิยา รัตนานนท์
ที่มา	วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร 42 (3 พิเศษ): 105-108. 2554.
คำสำคัญ	น้ำตาล; กรดแอสคอร์บิก; ผลมะม่วง

บทคัดย่อ

ผลมะม่วงพันธุ์น้ำดอกไม้สีทองที่เก็บเกี่ยวเมื่ออายุ 100-110 วันหลังดอกบาน จากสวนเกษตรกร อ.พร้าว จ.เชียงใหม่ นำมาเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 15, 25 และ 35 องศาเซลเซียส ความชื้นสัมพัทธ์ 70-80% เป็นเวลา 30 วัน สุ่มตัวอย่างไปวิเคราะห์หาปริมาณน้ำตาลและปริมาณกรดแอสคอร์บิกทุกๆ 3 วัน เพื่อศึกษาการเปลี่ยนแปลงปริมาณน้ำตาลในรูปของฟรักโทส กลูโคส และซูโครส และปริมาณกรดแอสคอร์บิก ด้วยเครื่องโครมาโตกราฟของเหลวสมรรถนะสูง (high-performance liquid chromatograph, HPLC) ผลการศึกษาพบว่าผลมะม่วงที่เก็บรักษาในทุกอุณหภูมิมีปริมาณน้ำตาลฟรักโทสและกลูโคสลดลง ในขณะที่ปริมาณน้ำตาลซูโครสเพิ่มขึ้นตามระยะเวลาการเก็บรักษา และมีปริมาณน้ำตาลกลูโคสน้อยกว่าน้ำตาลฟรักโทส ปริมาณน้ำตาลรวมทั้งหมดของผลมะม่วงน้ำดอกไม้ที่เก็บรักษาไว้ที่อุณหภูมิ 15 องศาเซลเซียส มีน้อยกว่าผลมะม่วงที่เก็บรักษาไว้ที่อุณหภูมิ 25 และ 35 องศาเซลเซียส ตามลำดับ สำหรับกรดแอสคอร์บิกของผลมะม่วงน้ำดอกไม้ในแต่ละชุดทดลองมีปริมาณลดลงอย่างต่อเนื่องจนถึงสิ้นสุดอายุการเก็บรักษา