

ชื่อเรื่อง	ผลของการห่อผลที่มีต่อการเปลี่ยนแปลงปริมาณคลอโรฟิลล์ ปริมาณแคโรทีนอยด์ และคุณภาพหลังการเก็บเกี่ยวของผลมะม่วงน้ำดอกไม้สีทองซึ่งเก็บรักษาอุณหภูมิต่างๆ
ผู้แต่ง	รัตนรักษ์ บำรุง และ พีระศักดิ์ ฉายประสาธ
ที่มา	วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร 42 (3 พิเศษ): 216-219. 2554.
คำสำคัญ	ห่อผล; คลอโรฟิลล์; แคโรทีนอยด์; คุณภาพ; มะม่วง

บทคัดย่อ

การศึกษาการห่อผลและการเก็บรักษาที่มีผลต่อคุณภาพมะม่วงน้ำดอกไม้สีทองหลังการเก็บเกี่ยว โดยทำการทดลองแบบ randomized complete block design (RCB) 3 ซ้ำๆละ 6 ผล จัดตั้งทดลองแบบ factorial ประกอบด้วย 3 ปัจจัย ได้แก่ ปัจจัยที่ 1 ห่อผลมะม่วง คือ ห่อหนังสือพิมพ์ ห่อคาร์บอนแบบบาง และไม่ห่อผล(control) ปัจจัยที่ 2 ระยะเวลาการห่อผล โดยทำการห่อผลที่ 60 และ 67 วันหลังดอกบาน ปัจจัยที่ 3 อุณหภูมิในการเก็บรักษา คือ อุณหภูมิ 15 และ 30 องศาเซลเซียส โดยทำการเก็บเกี่ยวมะม่วงน้ำดอกไม้สีทองที่ความบริบูรณ์ 80 เปอร์เซ็นต์ และเก็บรักษาที่อุณหภูมิแตกต่างกัน ตรวจสอบคุณภาพทุก 3 วัน ผลการทดลองพบว่า การห่อผลในทุกกรรมวิธีมีผลต่อคุณภาพภายนอกของผลมะม่วง โดยการห่อผลทำให้มะม่วงมีการพัฒนาสีเปลือกจากสีเขียวเป็นสีเหลืองได้ดีขึ้น การห่อผลด้วยห่อหนังสือพิมพ์ที่ระยะ 60 วันหลังดอกบาน และเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 15 และ 30 องศาเซลเซียส มีผลทำให้ผลมะม่วงมีการพัฒนาสีเปลือกได้ดีที่สุด โดยมีค่าความสว่าง (L) ค่าสีแดง (+a) และค่าสีเหลือง (+b) สูงกว่าทุกกรรมวิธี แต่มีปริมาณแคโรทีนอยด์ทั้งหมด ปริมาณคลอโรฟิลล์เอ และปริมาณคลอโรฟิลล์บีต่ำกว่าการห่อผลด้วยกระดาษหนังสือพิมพ์ และcontrol ตามลำดับ นอกจากนี้ยังพบว่ากรรมวิธีที่ไม่ห่อผลนั้นมีผลทำให้มะม่วงมีความสุกแก่เร็วกว่ากรรมวิธีที่ห่อผลด้วยถุงชนิดอื่นๆ โดยกรรมวิธีที่ไม่ห่อผลนั้นมีปริมาณของแข็งที่ละลายน้ำได้มีมากที่สุด และปริมาณกรดที่ไทเทรตได้น้อยกว่ากรรมวิธีอื่นๆ ในส่วนของความแน่นเนื้อพบว่า เมื่อระยะเวลาการเก็บรักษานานขึ้นผลมะม่วงจะมีความแน่นเนื้อลดลงในทุกๆกรรมวิธีทั้งสองอุณหภูมิการเก็บรักษา