

ชื่อเรื่อง	ผลของดัชนีการเก็บเกี่ยวต่อการเปลี่ยนแปลงทางเคมี-กายภาพของผลมะขงชิดพันธุ์ทูลเกล้า ( <i>Bouea macrophylla</i> cv. Toon Klaow) ในระหว่างการเก็บรักษา ณ อุณหภูมิห้อง
ผู้แต่ง	ปัทมา สังข์เงิน และ พิมพ์ใจ สีหะนาม
ที่มา	วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร 42 (3 พิเศษ): 240-243. 2554.
คำสำคัญ	ผลมะขงชิด; ระยะเวลาสุก; สมบัติทางกายภาพและเคมี

### บทคัดย่อ

วัตถุประสงค์ของการวิจัยนี้เพื่อศึกษาระยะเวลาการสุกของผลมะขงชิดพันธุ์ทูลเกล้าโดยใช้สีผิวผลเป็นเกณฑ์ โดยเก็บเกี่ยวผลมะขงชิด 3 ระยะ คือสีเขียวเปลี่ยนเป็นสีเหลือง 25, 50 และ 75% แล้วเก็บรักษาไว้ที่อุณหภูมิห้อง ( $31.6 \pm 2.8^{\circ}\text{C}$ ) ความชื้นสัมพัทธ์  $86.1 \pm 4.9\%$  เป็นเวลา 4 วัน โดยวิเคราะห์สมบัติทางกายภาพและเคมีของผลมะขงชิดทุกๆ วัน ผลการทดลองพบว่าผลมะขงชิดที่สีผิวผลเปลี่ยนเป็นสีเหลือง 25% มีความแน่นเนื้อสูงกว่าวิธีการอื่นๆ รองลงมาคือผลมะขงชิดที่สีผิวผลเปลี่ยนเป็นสีเหลือง 50 และ 75% ตามลำดับ โดยผลมะขงชิดที่สีผิวผลเปลี่ยนเป็นสีเหลือง 75% มีปริมาณของแข็งที่ละลายน้ำได้ อัตราส่วนระหว่างปริมาณของแข็งที่ละลายน้ำได้ต่อปริมาณกรดที่ไทเทรตได้ และค่าพีเอชสูงสุด แต่มีค่าน้อยที่สุดในผลมะขงชิดที่สีผิวผลเปลี่ยนเป็นสีเหลือง 25% ผลการทดลองยังแสดงให้เห็นว่าปริมาณของแข็งที่ละลายน้ำได้ อัตราส่วนระหว่างปริมาณของแข็งที่ละลายน้ำได้ต่อปริมาณกรดที่ไทเทรตได้ และค่าพีเอชของผลมะขงชิดในทุกระยะเวลาการสุกมีค่าเพิ่มขึ้นเมื่อเก็บรักษาไว้นานขึ้น อย่างไรก็ตามผลมะขงชิดที่สีผิวผลเปลี่ยนเป็นสีเหลือง 25% มีปริมาณกรดที่ไทเทรตได้และปริมาณวิตามินซีสูงที่สุด รองลงมาคือผลมะขงชิดที่สีผิวผลเปลี่ยนเป็นสีเหลือง 50% ทั้งนี้ระยะเวลาการสุกมีผลต่อการเปลี่ยนแปลงของค่า hue angle ของสีผิวผล ในขณะที่การสูญเสียน้ำหนักของผลมะขงชิดมีค่าไม่แตกต่างกันในทุกระยะเวลาการสุก