

ชื่อเรื่อง	การศึกษาสารระเหยของผลมะเดื่อฝรั่ง
ผู้แต่ง	จารุวรรณ รัตนสกุลธรรมและวรรณิ จิรภาคย์กุล
ที่มา	วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร 43 (3พิเศษ):510-514. 2555.
คำสำคัญ	มะเดื่อฝรั่ง สารระเหย สายพันธุ์

บทคัดย่อ

กลิ่นเป็นดัชนีคุณภาพที่สำคัญในการบริโภคผลไม้สด กลิ่นของผลไม้มีความสัมพันธ์กับสารระเหย (volatile compounds) จากการศึกษาชนิดและปริมาณสารระเหยของผลมะเดื่อฝรั่ง 3 พันธุ์ คือ แบลกจินัว บราวน์ตุรกี และคาโดตา ด้วยวิธี solid-phase microextraction/gas chromatography-mass spectrometry พบว่า สารระเหยในผลมะเดื่อฝรั่งสามารถแบ่งได้เป็น กลุ่ม 9 ได้แก่ ไฮโดรคาร์บอน คีโตน แอลกอฮอล์ อัลดีไฮด์ เอสเทอร์ กรด อีเทอร์ ฟีนอล และไพแรน โดยสายพันธุ์แบล็กจินัวและบราวน์ตุรกีมีสารระเหยครบทั้ง 9 กลุ่ม ในขณะที่สายพันธุ์คาโดตาไม่มีสารระเหยกลุ่มไพแรน สารระเหยของผลมะเดื่อฝรั่งสายพันธุ์แบล็กจินัวมีปริมาณมากที่สุด(3,135 นาโนกรัมต่อกรัมน้ำหนักแห้ง)รองลงมา ได้แก่สายพันธุ์บราวน์ตุรกีและคาโดตา ตามลำดับ สารระเหยส่วนใหญ่ของผลมะเดื่อฝรั่งเป็นสารระเหยในกลุ่มไฮโดรคาร์บอนและอัลดีไฮด์ เมื่อพิจารณาจากค่า odor activity value สารระเหยที่มีแนวโน้มเป็นสารให้กลิ่นสำคัญของผลมะเดื่อฝรั่งส่วนใหญ่เป็น สารระเหยในกลุ่มอัลดีไฮด์ โดยผลมะเดื่อฝรั่งทั้ง 3 พันธุ์มีปริมาณ (E)-2-hexenal มากที่สุด ซึ่งเป็น สารระเหยที่ให้ลักษณะกลิ่นเขียว (green) กลิ่นผลไม้ (fruity) และกลิ่นสด (fresh)