

ชื่อเรื่อง	การเปลี่ยนแปลงกิจกรรมของเอนไซม์เพอร์ออกซิเดส คลอโรฟิลล์เลส ปริมาณคลอโรฟิลล์ และ
ผู้แต่ง	แคโรทีนอยด์ในเปลือกผลมะม่วงพันธุ์น้ำดอกไม้สีทองและเขียวมรกตระหว่างการเก็บรักษา
ที่มา	วรรณวรางค์ พัฒนะโพธิ์ เจนธิรา ไทยกรณ์ พิเชษฐ์ น้อยมณี และ อุษาวดี ชนสุต
คำสำคัญ	วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร 44 (3พิเศษ): 53-56. 2556.
	คลอโรฟิลล์เลส; เพอร์ออกซิเดส; มะม่วง

บทคัดย่อ

เมื่อนำมะม่วงพันธุ์น้ำดอกไม้สีทองที่เก็บเกี่ยวเมื่ออายุ 100 – 110 วันหลังดอกบาน จากสวนเกษตรกร อ.พริ้ว จ.เชียงใหม่ และพันธุ์เขียวมรกตที่เก็บเกี่ยวอายุ 110 – 120 วันหลังดอกบาน จากสวนเกษตรกร อ.บ้านโฮ้ง จ.ลำพูน มาเก็บรักษาไว้ที่อุณหภูมิห้อง (25 ± 2 องศาเซลเซียส) ความชื้นสัมพัทธ์ $95 \pm 3\%$ เป็นเวลา 10 วัน พบว่า ผลมะม่วงทั้งสองพันธุ์มีกิจกรรมของเอนไซม์คลอโรฟิลล์เลสและเพอร์ออกซิเดสเพิ่มขึ้นอย่างรวดเร็วในช่วง 4 วันแรกของการเก็บรักษา โดยมะม่วงพันธุ์น้ำดอกไม้สีทองมีกิจกรรมของเอนไซม์ทั้งสองชนิดสูงกว่าพันธุ์เขียวมรกต จากนั้นกิจกรรมของเอนไซม์คลอโรฟิลล์เลสลดลงในมะม่วงพันธุ์เขียวมรกต ส่วนพันธุ์น้ำดอกไม้จะเพิ่มขึ้นเล็กน้อย ปริมาณคลอโรฟิลล์ในเปลือกของมะม่วงทั้งสองพันธุ์ลดลง แต่ปริมาณแคโรทีนอยด์เพิ่มขึ้นตลอดระยะเวลาเก็บรักษา