

ชื่อเรื่อง	การเปลี่ยนแปลงคุณภาพของส้มโชกุนระหว่างการพัฒนาผลและหลังการเก็บเกี่ยว
ผู้แต่ง	จิตญารัตน์ วงษ์ศิลป์ มณฑนา บัวหนอง พรรณีภา ชัยवल วาริช ศรีละออง พนิดา บุญฤทธิ ธงไชย และ เฉลิมชัย วงษ์อารี
ที่มา	วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร 44 (3พิเศษ): 57-60. 2556.
คำสำคัญ	ส้มโชกุน; คุณภาพระหว่างการพัฒนา

#### บทคัดย่อ

ส้มโชกุนเป็นส้มที่มีรสชาติเป็นที่ต้องการของผู้บริโภค แต่มีปัญหาที่สำคัญ คือผิวเปลือกไม่ค่อยเปลี่ยนเป็นสีเหลือง ในการวิจัยนี้ทำการศึกษาการเปลี่ยนแปลงสีผิวและคุณภาพของส้มโชกุนที่ปลูกในจังหวัดชุมพร ระหว่างการพัฒนาของผลและหลังการเก็บเกี่ยวพบว่า สีเปลือกของผลส้มโชกุนที่อายุ 7 และ 8 เดือนหลังดอกบาน มีการเปลี่ยนจากสีเขียวเป็นสีเหลืองน้อยกว่าส้มที่อายุ 9 เดือน ทั้งที่อยู่บนต้นและหลังการเก็บรักษาที่อุณหภูมิห้อง 10 และ 20 วัน น้ำคั้นผลส้มอายุ 7 เดือน มีอัตราส่วนของของแข็งที่ละลายน้ำได้ (TSS) : กรดที่ไตเตรทได้ในผล (TA) น้อยที่สุด และเมื่อส้มมีอายุมากขึ้นก็จะมีปริมาณ TSS:TA เพิ่มมากขึ้นตามลำดับ ขณะที่น้ำคั้นผลส้มอายุ 8 เดือน มีความสามารถในการต้านอนุมูลอิสระ(วัดโดยวิธี Ferric Reducing Antioxidant Power FRAP) มากที่สุดระหว่างการเก็บรักษาที่ 10 และ 20 วัน และจากการทดสอบทางด้านประสาทสัมผัสผลส้มที่อายุ 8 เดือน มีคะแนนการยอมรับมากกว่าผลส้มที่อายุ 7 และ 9 เดือน เนื่องจากการเปลี่ยนแปลงสีผิวของเปลือกส้มและการเปลี่ยนแปลงด้านรสชาติเปลี่ยนแปลงไปในทางที่ผู้บริโภคต้องการ