

ชื่อเรื่อง	ความสัมพันธ์ระหว่างความเข้มของสีผิวกับคุณภาพและการเก็บรักษาผลชมพูพันธุ์ทับทิม จันทที่อุณหภูมิต่ำ
ผู้แต่ง	พีรพงษ์ แสงวนวงศ์กุล ชุพิน อ่อนศิริ บุญญรัตน์ กมลขุนทด และนวลวรรณ ฟ้ารุ่งสาธ
ที่มา	วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร 44 (3พิเศษ): 109-112, 2556.
คำสำคัญ	สะพานหนาว; ดัชนี; ชมพู

### บทคัดย่อ

การใช้สีผิวผลเป็นดัชนีสำหรับผู้ประกอบการและผู้บริโภคใช้ตัดสินใจในการคัดเลือกผลชมพูพันธุ์ทับทิมจันทที่เหมาะสมสำหรับการเก็บรักษาและการบริโภคเป็นแนวทางที่น่าสนใจ ในการศึกษาครั้งนี้จึงมีวัตถุประสงค์เพื่อหาความสัมพันธ์ระหว่างความเข้มของสีผิวผล 2 ระดับ (แดง และ แดงเข้ม) กับคุณภาพของผลชมพูพันธุ์ทับทิมจันทที่ซื้อจากตลาดไท จ.ปทุมธานี พบว่า ผลชมพูผิวสีแดงเข้มเมื่อซื้อมามีค่า  $L^*$   $b^*$  และ hue (h) น้อยกว่าผลที่มีผิวสีแดงอ่อนอย่างมีนัยสำคัญ ขณะที่คะแนนความพึงพอใจด้านความหวานและความชอบของผลชมพูผิวสีแดงเข้มมากกว่าของผลผิวสีแดงอ่อนอย่างมีนัยสำคัญ เช่นเดียวกับปริมาณ TSS และ TSS/TA ที่มากกว่าแต่ไม่แตกต่างทางสถิติ โดยค่า  $L^*$  และ h มีความสัมพันธ์กับค่า TSS/TA คะแนนความหวานและความพึงพอใจของผู้บริโภคอย่างมีนัยสำคัญ เมื่อเก็บรักษาผลชมพูที่อุณหภูมิต่ำ 10 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 2 สัปดาห์ พบว่าผลที่มีผิวสีแดงเข้มสามารถทนต่อการเก็บรักษาที่อุณหภูมิต่ำได้ดีกว่าผลสีแดงอ่อนอย่างมีนัยสำคัญ โดยผลที่มีผิวสีแดงมีปริมาณ TSS ลดลงระหว่างการเก็บรักษาและแสดงอาการสะพานหนาว ผิวมีสีซีดจางเป็นแถบตามแนวยาวของผล และยุบตัวเป็นจุด และมีเปอร์เซ็นต์ผลเกิดโรคมากกว่าผลที่มีผิวสีแดงเข้ม ขณะที่ผลสีแดงเข้มมีปริมาณ TSS คงที่ สีผิวแดงหม่นบริเวณส่วนที่กว้างที่สุดของผล ดังนั้นผลชมพูพันธุ์ทับทิมจันทที่มีผิวสีแดงเข้มจึงมีรสชาติหวานเป็นที่พอใจของผู้บริโภคและเหมาะต่อการเก็บรักษาเพื่อการส่งออก