

ชื่อเรื่อง	คุณภาพที่สำคัญบางประการของผลผลิตฟักทองสด 12 สายพันธุ์
ผู้แต่ง	อัญมณี อาวษานนท์ พงนา สีมันตร บุษผา คงสมัย และ ธนัฐฐา พันธุ์เปรม
ที่มา	วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร 44 (3พิเศษ): 117-120. 2556.
คำสำคัญ	ฟักทอง; คุณภาพ

#### บทคัดย่อ

การทดลองในครั้งนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อประเมินคุณภาพที่สำคัญบางประการของผลผลิตฟักทองสด 12 สายพันธุ์ ที่เก็บเกี่ยวเมื่อมีความบริบูรณ์จากแปลงทดลอง ผลการทดลองพบว่าค่าเฉลี่ยขององค์ประกอบสี คือ ค่า L\*, a\*, b\* ของฟักทองทั้ง 12 สายพันธุ์ เป็น 68.5, 6.2 และ 70.3 ตามลำดับ ค่าความแน่นเนื้อ และความหนาแน่นของเนื้อฟักทองเป็น 2.35 kg/cm<sup>2</sup> และ 0.80 g/cm<sup>3</sup> ตามลำดับ ร้อยละของปริมาณแป้งที่วัดได้ในเนื้อฟักทองมีค่าเฉลี่ยเป็น 18.54 คุณภาพของฟักทองที่สำคัญอีกสองประการ คือปริมาณของแข็งที่ละลายน้ำได้ (TSS) และร้อยละของน้ำหนักร้าง ซึ่งเป็นค่าที่มีอิทธิพลต่อการพิจารณาการยอมรับของผู้บริโภค พบว่ามีค่าเฉลี่ยเป็น 10.28 °Brix และ ร้อยละ 15.47 ตามลำดับ มีข้อเสนอแนะว่าฟักทองที่มีคุณภาพเหมาะสมสำหรับการบริโภคควรมีค่า SS ไม่น้อยกว่าร้อยละ 11 และมีค่าร้อยละของน้ำหนักร้างเป็น 18-20 ดังนั้น จากการทดลองนี้พบว่าฟักทองสายพันธุ์ F2-2012-001#2 และ F2-2012-008#4 มีศักยภาพเหมาะสมต่อการนำไปพัฒนาพันธุ์สำหรับการบริโภคผลต่อไป โดยพันธุ์ F2-2012-001#2 มีค่า SS และร้อยละน้ำหนักร้าง เป็น 11.62 °Brix และ 19.98 และพันธุ์ F2-2012-008#4 มีค่า TSS และร้อยละน้ำหนักร้าง เป็น 11.85 °Brix และ 18.05