

ชื่อเรื่อง	ผลของระยะเวลาเก็บเกี่ยวต่อคุณภาพทางกายภาพและเคมีของผลมะเขี๑ง
ผู้แต่ง	อดิศักดิ์ จูมวงษ์
ที่มา	วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร 44 (3พิเศษ): 205-207. 2556.
คำสำคัญ	มะเขี๑ง; คุณภาพ; การเก็บเกี่ยว; ความแก่

บทคัดย่อ

การศึกษาผลของระยะเวลาเก็บเกี่ยวต่อคุณภาพทางกายภาพและเคมีของผลมะเขี๑ง โดยการนำเอาผลมะเขี๑งที่ 5 ระยะเวลาเก็บเกี่ยว ตามลักษณะสีผล คือ ผลแก่สีเขียว สีเขียวชมพู สีชมพูแดง สีแดง และสีดำ มาทำการตรวจสอบคุณภาพทางกายภาพ และทางเคมี พบว่า น้ำหนักผล ความกว้างและความยาวของผล ค่าความสว่าง (L^*) ค่าสีแดง (a^*) ค่าความเข้มสี C (chroma) ค่าปริมาณของแข็งที่ละลายในน้ำได้ทั้งหมด (TSS) ค่าความเป็นกรด-ด่าง (pH) ค่าแคโรทีนอยด์, ค่าแอนโทไซยานิน และค่าน้ำตาลมีค่าเพิ่มขึ้นตามระยะเวลาเก็บเกี่ยว ส่วนค่าสีเหลือง (b^*) ค่าความแน่นเนื้อ ค่ากรดซิตริก กรดมาลิก กรดทาร์ทาริก และค่าคลอโรฟิลล์มีค่าลดลงตามระยะเวลาเก็บเกี่ยว ระยะเวลาเก็บเกี่ยวผลมะเขี๑งสีดำ มีค่าการยอมรับมากที่สุด