

ชื่อเรื่อง	อิทธิพลของอุณหภูมิต่อสีเปลือกปริมาณคลอโรฟิลล์และแคโรทีนอยด์ในเปลือกมะม่วงพันธุ์น้ำดอกไม้เบอร์สี่ระหว่างการเก็บรักษา
ผู้แต่ง	วรรณวรงค์ พัฒนะโพธิ์ ปาริชาติ เทียนจุมพล และ อุษาวดี ชนสุด
ที่มา	วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร 44 (3พิเศษ): 261-264, 2556.
คำสำคัญ	ปริมาณแคโรทีนอยด์; ปริมาณคลอโรฟิลล์; สีเปลือก; การสุก

บทคัดย่อ

นำผลมะม่วงพันธุ์น้ำดอกไม้เบอร์สี่ ระยะเก็บเกี่ยวทางการค้า จากสวนเกษตรกร อ.แม่แตง จ. เชียงใหม่ มาเก็บรักษาไว้ที่อุณหภูมิ 13 องศาเซลเซียส นาน 1 วัน จากนั้นแบ่งผลมะม่วงเป็น 5 กลุ่มแต่ละกลุ่มนำไปเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 15, 20, 25, 30 และ 35 องศาเซลเซียส ความชื้นสัมพัทธ์ $95 \pm 3\%$ เป็นเวลา 12 วัน สุ่มตัวอย่างไปวิเคราะห์หาความแน่นเนื้อ สีเปลือก ปริมาณคลอโรฟิลล์ และแคโรทีนอยด์ในเปลือก ทุกๆ 2 วัน ผลการศึกษาพบว่า ความแน่นเนื้อของมะม่วงในทุกกรรมวิธีลดลงตามระยะเวลาการเก็บรักษา และมะม่วงที่เก็บรักษาที่อุณหภูมิ 13°C มีความแน่นเนื้อสูงที่สุด ปริมาณคลอโรฟิลล์ในเปลือกมะม่วงที่เก็บรักษาที่อุณหภูมิ 13 และ 15°C ลดลงอย่างช้าๆ ส่วนในกรรมวิธีอื่นๆลดลงอย่างรวดเร็วในช่วง 4 วันแรกของการเก็บรักษา ในขณะที่ปริมาณแคโรทีนอยด์ในเปลือกมะม่วงเพิ่มขึ้นในทุกกรรมวิธีแต่ไม่แตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ และในระหว่างการเก็บรักษา สีเปลือกของผลมะม่วงทุกกรรมวิธีมีค่าความสว่าง (L^*) และค่า Hue (H°) ลดลง ส่วนค่า Chroma (C^*) เพิ่มขึ้น