

ชื่อเรื่อง	ผลของความแก่ต่อคุณภาพทางกายภาพและเคมีของผลหนามแดง
ผู้แต่ง	อดิศักดิ์ จูมวงษ์
ที่มา	วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร 45 (3/1 พิเศษ): 229-232. 2557.
คำสำคัญ	หนามแดง; คุณภาพ; การเก็บเกี่ยว

### บทคัดย่อ

การศึกษาผลของความแก่ต่อคุณภาพทางกายภาพและเคมีของผลหนามแดง โดยการนำเอาผลหนามแดง 5 ความแก่ ตามลักษณะสีผลและอายุผลหลังดอกบาน คือ ผลแก่สีขาว (100 วัน) สีขาวชมพู (105 วัน) สีขาวแดง (110 วัน) สีม่วง (115 วัน) และสีดำ (120 วัน) มาทำการตรวจสอบคุณภาพทางกายภาพ และทางเคมี พบว่า น้ำหนักผล ความกว้างและความยาวของผล ปริมาณของแข็งทั้งหมดที่ละลายได้ในน้ำ (TSS) กรดซิตริก กรดมาลิก กรดทาร์ทาริก ปริมาณวิตามินซี, แอนโทไซยานิน และปริมาณฟีนอลิกทั้งหมดมีค่าเพิ่มขึ้นตามความแก่ ค่าสีแดง ( $a^*$ ) ค่าความเข้มสี C (chroma) มีค่าเพิ่มขึ้นจากความแก่ผลสีขาวถึงสีแดงและมีค่าลดลงจากความแก่ผลสีม่วงถึงสีดำ ส่วนความสว่าง ( $L^*$ ) สีเหลือง ( $b^*$ ) ความแน่นเนื้อ และความเป็นกรด-ด่าง (pH) มีค่าลดลงตามความแก่ ผลหนามแดงที่ความแก่ผลสีดำมีค่าการยอมรับมากที่สุด