

# อิทธิพลของวัยต่อคุณภาพทางกายภาพและเคมีของเปลือกผลมะม่วงน้ำดอกไม้ หลังการเก็บเกี่ยว

วัลลี ภาคพจน์ นันทชนก นันทะไชย และ อินทิรา ลิจันทรพร

วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร 49(4) (พิเศษ): 19-21. 2561.

## บทคัดย่อ

การศึกษาอิทธิพลของวัย (ระยะดิบ ระยะกึ่งดิบถึงสุก และระยะสุก) ต่อคุณภาพทางกายภาพ และเคมีของเปลือกผลมะม่วงน้ำดอกไม้ โดยมะม่วงทั้งสามระยะได้ตรวจสอบคุณภาพ ค่าสี  $L^*$   $a^*$   $b^*$  ปริมาณน้ำในอาหาร สารต้านอนุมูลอิสระด้วยวิธี DPPH ปริมาณปริมาณคลอโรฟิลล์, สารฟีนอลิกทั้งหมด ไขมัน และโปรตีน พบว่าผลมะม่วงสุกมีค่าสี  $L^*$  (63.80),  $a^*$  (0.90),  $b^*$  (55.60) ปริมาณน้ำอิสระ (0.99%) และไขมัน (1.65%) สูงที่สุดเมื่อเปรียบเทียบกับมะม่วงกึ่งดิบถึงสุกและมะม่วงดิบ ( $P \leq 0.05$ ) มะม่วงทั้งสามระยะไม่พบความแตกต่างของสารต้านอนุมูลอิสระและสารฟีนอลิกทั้งหมด เปลือกผลไม้ในระยะผลดิบมีปริมาณโปรตีน (2.59%) และคลอโรฟิลล์รวม (50.73 มก./ลิตร) สูงกว่ามะม่วงระยะผลกึ่งดิบถึงสุก (0.77%) (31.94 มก./ลิตร) และผลสุก (2.03%) (9.02 มก./ลิตร) ตามลำดับ.