

# ผลของระยะการสุกต่อคุณภาพทางกายภาพ เคมีและปริมาณแทนนินในเปลือก ผลกล้วยน้ำว้า

พรรณพนัช แซ่ม นันทชนก นันทะไชย และ อินทิรา ลิจันทรพร

วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร 49(4) (พิเศษ): 42-45. 2561.

## บทคัดย่อ

วัตถุประสงค์ของงานวิจัยนี้เพื่อศึกษาการเปลี่ยนแปลงคุณภาพทางกายภาพ-เคมีและปริมาณแทนนินของเปลือกผลกล้วยน้ำว้า (*Musa spp.* ABB 'Namwa') ในระยะการสุกต่าง ๆ ระยะการสุกที่ใช้ในการทดลองนี้แบ่งตามสีเปลือกผล โดยระยะที่ 1 (สีเขียวเข้ม) ระยะที่ 2 (สีเขียวสว่าง) ระยะที่ 3 (สีเขียวปนเหลืองเล็กน้อย) ระยะที่ 4 (สีเขียวมากกว่าสีเหลือง) ระยะที่ 5 (สีเหลืองมากกว่าสีเขียว) ระยะที่ 6 (สีเหลือง) ระยะที่ 7 (สีเหลืองมีจุดที่ผิวเล็กน้อย) และระยะที่ 8 (สีเหลืองและมีจุดดำที่ผิว) เมื่อนำเปลือกผลกล้วยทุกระยะไปวิเคราะห์ปริมาณความชื้น ไขมัน เถ้า ปริมาณน้ำในอาหาร ค่าสี และปริมาณแทนนิน ผลการทดลองด้านองค์ประกอบทางเคมีแสดงให้เห็นว่า ปริมาณความชื้น น้ำในอาหาร และแทนนินของเปลือกผลกล้วยระยะการสุกที่ 8 ต่ำกว่าเปลือกผลกล้วยทุกระยะ แต่ในระยะที่ 8 มีปริมาณเถ้า โปรตีน และไขมันสูงที่สุด ( $P < 0.05$ ) นอกจากนี้พบว่าเปลือกผลกล้วยระยะที่ 1 มีค่า  $L^*$   $a^*$  และ  $b^*$  ต่ำมากกว่าระยะที่ 2-8