

การเปลี่ยนแปลงลักษณะทางเคมีกายภาพและจุดกระบนเปลือกผลของกล้วยในระหว่างการสุก

สิทธิศักดิ์ อินทรสิทธิ์ วชิกร ตีณรงค์ นำทัพ เรืองศิริ วชิรพล ไพชนนต์ รัชฎาพร ตันตะนา
กอบเกียรติ แสงนิล และ จารุณี จุงกลาง

วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร 55(2) (พิเศษ): 152-156. (2567)

บทคัดย่อ

การเกิดจุดกระบนเปลือกผลเป็นส่วนหนึ่งของการเปลี่ยนแปลงหลังการเก็บเกี่ยวของผลไม้ในสกุล *Musa* ซึ่งพบขณะเกิดกระบวนการสุก งานวิจัยนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาการเปลี่ยนแปลงในลักษณะทางเคมีกายภาพและรูปแบบการเกิดจุดบนเปลือกผลระหว่างกระบวนการสุกของกล้วยสายพันธุ์เศรษฐกิจของประเทศไทย [*Musa* (กลุ่ม AA) 'กล้วยไข่', *Musa* (กลุ่ม AAA) 'กล้วยหอมทอง' และ *Musa* (กลุ่ม ABB) 'กล้วยน้ำว้า'] โดยเก็บเกี่ยวเครือกล้วยเมื่อผลอยู่ในระยะแก่แต่ยังคงมีผิวสีเขียว (หลังดอกบานประมาณ 100 วัน) แบ่งกล้วยออกเป็นหวีและเก็บรักษากล้วยไว้ในที่อุณหภูมิ 25 °C และความชื้นสัมพัทธ์ 75% เป็นเวลา 7 วัน ในวันที่ 0, 1, 3, 5 และ 7 ทำการสุ่มเลือกกล้วยสามหวีจากทุกสายพันธุ์เพื่อประเมินการเปลี่ยนแปลงในลักษณะทางเคมีกายภาพรวมทั้งการเกิดจุดบนเปลือกผล พบว่าการเปลี่ยนแปลงในลักษณะทางกายภาพของเปลือกผล (การเปลี่ยนแปลงค่าความสว่าง ค่า a^* และค่า b^* และความแน่นเนื้อ) และลักษณะทางเคมีของเนื้อผล (การเปลี่ยนแปลงปริมาณน้ำตาลที่ละลายน้ำได้และแป้ง) ซึ่งสอดคล้องกับการเกิดจุดกระบนเปลือกผลในกล้วยทุกสายพันธุ์ และที่น่าสนใจคือลักษณะของการเกิดจุดกระและตำแหน่งที่เกิดขึ้นมีความแตกต่างกันในกล้วยแต่ละชนิด ข้อมูลที่ค้นพบจากงานวิจัยนี้จะมีส่วนสำคัญในการสร้างความรู้พื้นฐานเกี่ยวกับกระบวนการการผลิตสุกและการจัดการหลังการเก็บเกี่ยวของกล้วยต่อไปในอนาคต