

การสำรวจคุณภาพของลองกองที่หมดอายุการวางจำหน่ายจากตลาดค้าส่งผลไม้ในเขตกรุงเทพและปริมณฑล

ศรินญา ลังขัลญญา อริยา หาญกร และ ปาริตชาติ เทศมงคล

วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร 48 (3) (พิเศษ): 233-236. (2560)

บทคัดย่อ

งานวิจัยนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อ ศึกษาคุณภาพของลองกองที่หมดอายุการวางจำหน่าย จากตลาดค้าส่งผลไม้ในเขตกรุงเทพและปริมณฑล จำนวน 8 แผงจำหน่าย จากผลการศึกษาไม่พบความแตกต่างของสีผิวเปลือกและความแน่นเนื้อของลองกองหมดอายุการวางจำหน่าย โดยลองกองหมดอายุการวางจำหน่ายมีค่าความสว่างของผิวเปลือกอยู่ในช่วง 27.78-28.00 ค่าความเป็นสีแดงของผิวเปลือกอยู่ในช่วง 14.88-14.98 และค่าความแน่นเนื้ออยู่ในช่วง 4.75-4.83 นิวตัน ($p \geq 0.05$) อย่างไรก็ตามพบความแตกต่างอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติของคุณภาพทางเคมีของลองกองหมดอายุการวางจำหน่ายจากแผงจำหน่ายที่แตกต่างกัน โดยลองกองหมดอายุการวางจำหน่ายจากแผงจำหน่ายที่ 8 มีปริมาณน้ำตาลรีดิวซ์และปริมาณของแข็งทั้งหมดที่ละลายน้ำได้สูงที่สุด มีค่าเท่ากับ 8.20 เปอร์เซ็นต์ และ 17.00 องศาบริกซ์ ตามลำดับ ปริมาณกรดทั้งหมดในรูปร้อยละกรดซิตริกน้อยที่สุดมีค่าเท่ากับ 0.55 จากการตรวจประเมินกิจกรรมของเอนไซม์ที่เกี่ยวข้องกับการเกิดสีน้ำตาลในเนื้อลองกองหมดอายุการวางจำหน่าย ได้แก่ เอนไซม์โพลีฟีนอลออกซิเดส เอนไซม์ฟีนอลอะลานีนแอมโมเนียไลเอส และเอนไซม์เปอร์ออกซิเดส พบว่าลองกองจากแผงจำหน่ายที่ 8 มีกิจกรรมของเอนไซม์โพลีฟีนอลออกซิเดสต่ำที่สุดมีค่าเท่ากับ 0.03 ยูนิตต่อมิลลิกรัมโปรตีน และไม่พบกิจกรรมของเอนไซม์ฟีนอลอะลานีนแอมโมเนียไลเอส และเอนไซม์เปอร์ออกซิเดส ($p < 0.05$)