

# ประสิทธิภาพของเซริซินในการลดการเกิดสีน้ำตาลในมะม่วงน้ำดอกไม้ตัดแต่งพร้อมบริโภค

ธนากร คำสิงห์นอก เฉลิมชัย วงษ์อารี มัณฑนา บัวหนอง สุริย์นทร์ สุภาพวานิช เทพปัญญา เจริญรัตน์ และ พนิดา บุญฤทธิ์ธงไชย

วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร 48 (3) (พิเศษ): 245-248. (2560)

## บทคัดย่อ

การเกิดสีน้ำตาลเป็นปัญหาสำคัญในมะม่วงตัดแต่งพร้อมบริโภคจากการศึกษาประสิทธิภาพของสารละลายเซริซินต่อการลดการเกิดสีน้ำตาลในมะม่วงตัดแต่งพร้อมบริโภค โดยนำมะม่วงสุกพันธุ์น้ำดอกไม้มาตัดแต่งพร้อมบริโภค แล้วจึงจุ่มในสารละลายเซริซินความเข้มข้นร้อยละ 2 โดยเปรียบเทียบกับชุดควบคุม (มะม่วงตัดแต่งพร้อมบริโภคที่ไม่จุ่มสาร) ผึ่งให้แห้งแล้วนำมาบรรจุในกล่องพลาสติกกึ่งคงรูปมีฝาปิด เก็บรักษาที่อุณหภูมิ 10 องศาเซลเซียส พบว่ามะม่วงตัดแต่งชุดที่จุ่มด้วยสารละลายเซริซินสามารถชะลอการเกิดสีน้ำตาลในมะม่วงน้ำดอกไม้ตัดแต่งพร้อมบริโภคได้ โดย มีค่าความสว่าง ( $L^*$ ) ปริมาณวิตามินซี และคะแนนความชอบโดยรวมของผู้บริโภค มากกว่าชุดควบคุม นอกจากนี้มะม่วงชุดที่จุ่มด้วยสารละลายเซริซิน มีค่ากิจกรรมของเอนไซม์โพลิฟีนอลออกซิเดส (PPO) และค่าการเกิดสีน้ำตาล น้อยกว่ามะม่วงชุดควบคุมอย่างมีความแตกต่างกันทางสถิติอย่างมีนัยสำคัญ ( $p < 0.05$ ) ดังนั้นการจุ่มด้วยสารละลายเซริซินความเข้มข้นร้อยละ 2 แล้วนำเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 10 องศาเซลเซียส สามารถชะลอการเกิดสีน้ำตาลและรักษาคุณภาพของมะม่วงสุกพันธุ์น้ำดอกไม้ตัดแต่งพร้อมบริโภค ได้เป็นระยะเวลา 4 วัน