

# ความสัมพันธ์ระหว่างสีผิวกับคุณภาพการบริโภคของมะนาวพันธุ์แป้นพิจิตร

ประกายดาว ยิ่งสง่า ศุภกิจ สุระพร และ ชัยรัตน์ เตชวุฒิพร

วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร 50 (3 พิเศษ): 28-31. 2562.

## บทคัดย่อ

มะนาวนิยมใช้เป็นเครื่องปรุงรสอาหารที่ต้องการรสเปรี้ยวของอาหารไทย เช่น ต้มยำ ส้มตำ และยำ โดยผู้บริโภคส่วนใหญ่นิยมบริโภคมะนาวที่มีผิวสีเขียวมากกว่าผิวสีเหลือง งานวิจัยนี้จึงศึกษาความสัมพันธ์ระหว่างสีผิวของผลมะนาวพันธุ์แป้นพิจิตรกับปริมาณกรดที่ไทเทรตได้ และอัตราส่วนระหว่างปริมาณของแข็งที่ละลายน้ำได้ต่อปริมาณกรดที่ไทเทรตได้เพื่อเป็นข้อมูลสำหรับผู้บริโภคใช้ในการตัดสินใจเลือกซื้อมะนาว ผลการศึกษาแสดงให้เห็นว่าค่าความสว่าง ( $L^*$ ) ค่าสีเขียว ( $a^*$ ) ค่าสีเหลือง ( $b^*$ ) และค่า hue angle มีความสัมพันธ์น้อยต่อปริมาณกรดที่ไทเทรตได้ (ค่า  $r^2 = 0.1103, 0.1448, 0.1280$  และ  $0.1520$  ตามลำดับ) เช่นเดียวกับมีความสัมพันธ์น้อยกับอัตราส่วนระหว่างปริมาณของแข็งที่ละลายน้ำได้ต่อปริมาณกรดที่ไทเทรตได้ (TSS/TA) (ค่า  $r^2 = 0.3005, 0.3606, 0.3030$  และ  $0.3478$  ตามลำดับ) ดังนั้นผู้บริโภคสามารถใช้ผลมะนาวที่มีผิวสีเขียวหรือผิวสีเหลืองเพื่อให้รสเปรี้ยวได้