

การเปลี่ยนแปลงทางกายภาพและเคมีของผลอะโวคาโดพันธุ์แฮสในระหว่างการ แก่และการสุก

ศันย์ บุญเกียรติ มาโนช ปราครุฑ ชัยพิชิต เชื้อเมืองพาน นภัตสร เนื่องกลิ่น ศุภลักษณ์ ชิตวรกุล
ณัฐวัฒน์ หมื่นมาณี และ ปารีชาติ เทียนจุมพล

วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร 50 (3 พิเศษ): 83-86. 2562.

บทคัดย่อ

เก็บเกี่ยวผลอะโวคาโดพันธุ์แฮสที่ระยะ 200, 210, 220, 230, 240 และ 250 วันหลังติดผล จำนวน 60 ผลต่อ
ระยะความแก่ แล้วแบ่งเป็น 2 ชุด ได้แก่ ชุดที่ 1 คือ ผลดิบ นำมาตรวจวัดสมบัติทางกายภาพและเคมีทันที
ภายหลังการเก็บเกี่ยว ชุดที่ 2 คือ ผลสุก โดยนำผลดิบมาเก็บรักษาไว้ที่อุณหภูมิ 30 °C เป็นเวลา 12 วัน แล้วจึง
ตรวจวัดสมบัติทางกายภาพและสมบัติทางเคมี พบว่า ผลอะโวคาโดมีการเปลี่ยนแปลงสมบัติทางกายภาพและเคมี
ส่วนใหญ่ในระหว่างผลแก่และแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ($P \leq 0.05$) ยกเว้นค่าสีเปลือก สีเนื้อ และโปรตีน
โดยผลอะโวคาโดมีน้ำหนัก ขนาด วัตถุแห้ง ปริมาณของแข็งทั้งหมดที่ละลายน้ำได้ และลิพิดเพิ่มขึ้น แต่มีความชื้น
และความแน่นเนื้อลดลง อย่างไรก็ตามเมื่อผลอะโวคาโดสุกพบว่ามีสมบัติต่างๆ ลดลงยกเว้นโปรตีนจากผลการ
เปลี่ยนแปลงของวัตถุแห้ง ปริมาณของแข็งทั้งหมดที่ละลายน้ำได้ และลิพิดที่ชัดเจนกว่าสมบัติอื่น ดังนั้นวัตถุ
แห้ง (30.31-32.89%) ปริมาณของแข็งทั้งหมดที่ละลายน้ำได้ (8.45-9.60%) และลิพิด (63.90-66.35%) สามารถ
ใช้เป็นตัวชี้บ่งชี้ความแก่ของผลอะโวคาโดพันธุ์แฮสได้ ส่วนการสุกของผลสามารถพิจารณาได้จากสีเปลือก ซึ่งม
ีการเปลี่ยนแปลงอย่างชัดเจนจากสีเขียวเป็นสีม่วงดำและการอ่อนนุ่มลงของเนื้อผล (0.80-1.86 N)