

ผลของตำแหน่งการติดผลต่อคุณภาพหลังการเก็บเกี่ยวของส้มโชกุน

พรรณนิภา ยั่วยล และ สุริยัณห์ สุภาพวานิช

วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร 46 (3/1 พิเศษ): 141-144. 2558.

บทคัดย่อ

ตำแหน่งการติดผลของส้มโชกุนต่อคุณภาพหลังการเก็บเกี่ยว โดยเก็บเกี่ยวผลส้มโชกุนอายุหลังดอกบาน 10 เดือน จากบริเวณยอด กลาง และล่างของต้น ทำการเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 25 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 14 วัน พบว่า ส้มโชกุนที่เก็บเกี่ยวจากบริเวณยอดของต้น มีการเปลี่ยนแปลงค่าสี (L^* , a^* และ b^*) เมื่ออายุการเก็บรักษานานขึ้น ปริมาณของแข็งที่ละลายน้ำได้ (TSS) วิตามินซี ปริมาณฟีนอล (TP) คะแนนการยอมรับทางประสาทสัมผัสด้าน ความชอบโดยรวม และอายุการเก็บรักษามากกว่าผลที่เก็บเกี่ยวจากบริเวณกลางต้นและด้านล่างของต้นอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ในขณะที่ตำแหน่งการติดผลไม่มีผลต่อการสูญเสียน้ำหนัก ปริมาณกรด และความสามารถในการต้านอนุมูลอิสระ และระหว่างการเก็บรักษาพบว่า ผลส้มมีการสูญเสียน้ำหนัก แต่ปริมาณของแข็งที่ละลายน้ำได้ (TSS) เพิ่มขึ้น ส่วนปริมาณกรดและคะแนนการยอมรับทางประสาทสัมผัสด้านความชอบโดยรวมกลับลดลง แต่มีปริมาณฟีนอล วิตามินซี และความสามารถในการต้านอนุมูลอิสระมากขึ้นเมื่อเก็บรักษาเป็นเวลา 7 วัน และลดลงเมื่ออายุการเก็บรักษา 14 วัน ดังนั้น ผลที่เก็บเกี่ยวจากบริเวณยอดมีคุณภาพสูงกว่าผลจากส่วนอื่นของต้น