

บทคัดย่อ

ความแก่ของผลพริกสามารถสังเกตได้จากการเปลี่ยนแปลงสีผล ผลพริกที่แก่เต็มที่(mature green) มีปริมาณ chlorophyll สูงสุดเฉลี่ยเท่ากับ 0.42 g/gFW และลดลงเหลือ 0.10 g/gFW เมื่อผลเปลี่ยนเป็นสีแดง ในเวลาเดียวกันปฏิกิริยาเอนไซม์ chlorophyllase เพิ่มขึ้นจาก 0.18 เป็น 0.61 unit/mm. เมื่อผลพริกเปลี่ยนจากสีเขียวเป็นสีแดงอมเขียว ขณะที่การสังเคราะห์ anthocyanin จะเริ่มต้นจากระยะผลแก่เต็มที่และเพิ่มขึ้นสูงสุดเมื่อผลพริกเปลี่ยนเป็นสีแดง ปริมาณน้ำตาลทั้งหมดเพิ่มขึ้นอย่างรวดเร็วจากระยะผลเต็มที่จนถึงระยะผลมีสีแดงอมเขียว หลังจากนั้นจะค่อยๆ ลดลง ส่วนปริมาณ ascorbic acid มีการเปลี่ยนแปลงน้อยมากระหว่างการพัฒนาสีของผล สารก่อให้เกิดรสเผ็ด(capsaicin) ในผลพริกจะปรากฏทั้งในส่วนของเนื้อและไส้ผล โดยตรวจพบว่ามีปริมาณสูงสุดในส่วนของเนื้อผลเท่ากับ 0.11 g/gFW และในส่วนของไส้ผลเท่ากับ 0.16 g/gFW เมื่อผลเป็นสีแดง