

บทคัดย่อ

การทดลองหาความแตกต่างด้านคุณภาพผลมะม่วงน้ำดอกไม้และน้ำดอกไม้สีทองโดยใช้ผลมะม่วงจากสวน อ.กบินทร์บุรี จ.ปราจีนบุรี วางแผนการทดลองแบบ completely randomized design จัดสิ่งทดลองแบบ factorial ประกอบด้วย 3 ปัจจัย ได้แก่ พันธุ์ ความบริบูรณ์และอุณหภูมิ สุ่มผลมะม่วงทั้ง 2 พันธุ์ที่ระดับความบริบูรณ์ 3 ระดับ คือ ลอยน้ำ ลอยน้ำเกลือ 2% และจมน้ำเกลือ 2% แล้วนำไปเก็บรักษาไว้ที่อุณหภูมิ 12°C และ 14°C นาน 0 และ 20 วัน ทำการตรวจสอบคุณภาพผลหลังจากหึ่งเย็นและเมื่อผลสุก พบว่า ผลมะม่วงสุกพันธุ์น้ำดอกไม้สีทองเกิดการ สะท้อนหนามมากกว่าพันธุ์น้ำดอกไม้ ซึ่งมะม่วงที่ลอยน้ำปรากฏอาการสะท้อนหนามมากที่สุดและเพิ่มสูงขึ้นเมื่อผลสุก และการเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 12°C ปรากฏอาการสะท้อนหนามมากกว่าที่ 14°C ซึ่งสอดคล้องกับปริมาณกรดแอสคอบิก ที่พบในพันธุ์น้ำดอกไม้สีทองมีสารประกอบฟีนอลในเปลือกมากกว่าพันธุ์น้ำดอกไม้ โดยมีปริมาณสารลดลงเมื่อผลสุกและมะม่วงที่จมน้ำเกลือ 2% มีปริมาณสารประกอบฟีนอลลดลงมากที่สุด นอกจากนี้พบว่า อุณหภูมิและพันธุ์ไม่มี ผลต่อปริมาณของแข็งที่ละลายน้ำได้ (Soluble solids) ปริมาณกรดที่ไตเตรตได้ (Titratable acidity) ในการทดลองครั้งนี้พบการเกิดโรคแอนแทรกคโนสน้อยกว่า 1% ในทุกทรีทเมนต์คอมบินเนชัน