

บทคัดย่อ

การศึกษาลักษณะความสัมพันธ์ของปริมาณกรดและปริมาณน้ำตาลที่มีผลต่อ ผลลึ้นจีพัน์การค้า 5 สายพันธุ์ คือ พันธุ์สงฮวย โอเฮียะ ค่อมแดง ค่อมเขียว และลำเภาแก้ว ณ แปลงทดลองสถานีวิจัยปากช่อง อ. ปากช่อง จ. นครราชสีมา โดยศึกษาปริมาณกรด(%TA) และปริมาณน้ำตาล(%TSS) ในระยะที่ผลลึ้นจีเริ่มเปลี่ยนสีจากสีเขียวเป็นสีแดงจนถึงระยะเก็บเกี่ยว (ผลสีแดง) (Physiology maturity) และหลังระยะเก็บเกี่ยว 1-2 วัน และเปรียบเทียบกับผลลึ้นจีในตลาด พบว่า ปริมาณกรดและความหวาน แต่ละพันธุ์แตกต่างกันไปตามชนิดพันธุ์และมีแนวโน้มในทิศทางเดียวกัน คือ เมื่อลึ้นจีเนาเปลี่ยนสีปริมาณกรดเริ่มลดลงซึ่งมีความแตกต่างกันดังนี้ เมื่อลึ้นจีเริ่มเปลี่ยนสีจากสีเขียว(เริ่มมีสีแดง) ไปจนถึงมีสีแดง(ระยะเก็บเกี่ยว) พันธุ์ค่อมแดงมีความแตกต่างของปริมาณกรดมากที่สุดจาก 5.34% ลดลงเป็น 1.30% ค่อมเขียว 4.56% ลดลงเป็น 0.67% สงฮวย 2.65% ลดลงเป็น 1.65% ลำเภาแก้ว 1.79% ลดลงเป็น 1.33% และ โอเฮียะ 1.36% ลดลงเป็น 1.05% ตามลำดับ ส่วนปริมาณน้ำตาลมีแนวโน้มเพิ่มขึ้นด้ามแตกต่างกันมากนั้คดนี้ ค่อมแดง 16.30% เพิ่มขึ้น 17.35% ค่อมเขียว 14.78% เพิ่มขึ้น 16.34% สงฮวย 16.03% เพิ่มขึ้น 16.13% ลำเภาแก้ว 17.61% เพิ่มขึ้น 18.19% และ โอเฮียะ 17.78 % เพิ่มขึ้น 18.44% และเมื่อเปรียบเทียบปริมาณกรดและปริมาณน้ำตาลของผลลึ้นจี ในระยะเก็บเกี่ยวจากต้น และหลังเก็บเกี่ยว 1-2 วัน พบว่าปริมาณน้ำตาลมีแนวโน้มสูงขึ้นอีกเล็กน้อย แต่ปริมาณกรดลดลงอย่างมากดนี้ พันธุ์สงฮวย ปริมาณกรด ลดลง 58.79% พันธุ์ค่อมเขียว 52.69 % ลำเภาแก้ว 17.61% โอเฮียะ 33.33% และค่อมแดง 33.01% ตามลำดับ และเมื่อเปรียบเทียบระยะหลังเก็บเกี่ยว 1-2 วัน กับผลลึ้นจีในตลาด พบว่า ปริมาณกรดและน้ำตาลมีค่าใกล้เคียงกันการเก็บเกี่ยวผลลึ้นจีพันธุ์ค่อมแดง ค่อมเขียว และสงฮวย จึงควรเก็บเกี่ยวระยะแก่จัดเพื่อให้มีรสชาติดีที่สุด ส่วนโอเฮียะและลำเภาแก้ว สามารถเก็บเกี่ยวเมื่อผลเริ่มเปลี่ยนสีได้เพราะรสชาติใกล้เคียงกับผลที่แก่จัดและหากทิ้งไว้ 1-2 วัน คุณภาพรสชาติของลึ้นจีจะดีขึ้น