

ชื่อเรื่อง ผลของการห่อผลต่อองค์ประกอบทางเคมีในเปลือกผลลำไยพันธุ์อีดอ
ผู้แต่ง สมชาติ ไหมชู ชีรณัฐ เจริญกิจ พาวิน มะโนชัย และสุจิตรา รตนะมโน
ที่มา วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร ปีที่ 37 ฉบับที่ 5 (พิเศษ). 2549. หน้า 116-119
คำสำคัญ ลำไย; การห่อผล; รงควัตถุในเปลือกลำไย

บทคัดย่อ

การศึกษาผลของการห่อผลต่อองค์ประกอบทางเคมีในเปลือกผลลำไยพันธุ์อีดอ พบว่าการห่อผลมีผลต่อการเปลี่ยนแปลงปริมาณรงควัตถุ (pigment) และสารประกอบฟีนอลิกทั้งหมด (total phenolic) โดยปริมาณของคลอโรฟิลล์ เอ (chlorophyll a) คลอโรฟิลล์ บี (chlorophyll b) คลอโรฟิลล์ทั้งหมด (total chlorophyll) เบตา-คาโรทีน (β -carotene) และปริมาณแอนโทไซยานินทั้งหมด (total anthocyanin) ในเปลือกผลลำไยที่ห่อผลมีแนวโน้มเพิ่มสูงขึ้น เมื่อเปรียบเทียบกับผลลำไยที่ไม่ได้ห่อ ส่วนปริมาณสารประกอบฟีนอลิกทั้งหมดในเปลือกผลลำไยที่ห่อผลมีแนวโน้มลดลง สำหรับการเปลี่ยนแปลงค่าของ L-value (L^*), a-value (a^*) และ b-value (b^*) พบว่าการห่อผลมีผลทำให้ค่าของ L^* มีแนวโน้มเพิ่มขึ้น ในขณะที่ค่าของ a^* และ b^* มีปริมาณที่ลดลง