

ชื่อเรื่อง	รูปแบบของโปรตีนระหว่างการสุกของผลมะม่วงโดยวิธีเจลอิเล็กโทรโฟรีซิส
ผู้แต่ง	อัญญารัตน์ วงศ์ชัช
ที่มา	วิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต (วิทยาการหลังการเก็บเกี่ยว) สถาบันวิจัยเทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยว มหาวิทยาลัยเชียงใหม่. 105 หน้า. 2553.
คำสำคัญ	มะม่วง; การสุก

บทคัดย่อ

ผลมะม่วงไทย 6 พันธุ์ คือ พันธุ์แก้ว เขียวเสวย โชคอนันต์ น้ำดอกไม้ มหาชนก และหนังกกลางวัน ที่เก็บเกี่ยวเมื่อผลแก่จัดและเลือกผลมะม่วงที่มีค่าความถ่วงจำเพาะมากกว่า 1.0 โดยการจมลอยในน้ำ นำมาบ่มไว้ให้สุกที่อุณหภูมิ 25 ± 2 องศาเซลเซียส ความชื้นสัมพัทธ์ 70-80% สุ่มผลมะม่วงทุกวันจนกระทั่งผลมะม่วงสุกงอม นำเนื้อมะม่วงมาวิเคราะห์ การเปลี่ยนแปลงรูปแบบของแถบโปรตีน โดยวิธีเอสดีเอส-พอลิอะคริลาไมด์เจล ที่มีความเข้มข้นของอะคริลาไมด์ 10% ในสารละลาย Tris-HCl บัฟเฟอร์ พีเอช 8.3 ความเข้มข้น 0.083 ที่มีไกลซีนความเข้มข้น 0.192 โมลาร์ และเอสดีเอสความเข้มข้น 0.1% พบว่าผลมะม่วงทุกพันธุ์ มีแถบโปรตีนที่มีน้ำหนักโมเลกุลอยู่ในช่วง 10.82-225.0 กิโลดาลตัน แถบโปรตีนที่มีน้ำหนักโมเลกุล 26.66 กิโลดาลตัน มีสีเข้มขึ้นและแถบโปรตีนที่มีน้ำหนักโมเลกุล 30.81 กิโลดาลตัน ในผลมะม่วงทุกพันธุ์ พบว่ามีสีจางลงเมื่อผลมะม่วงสุก ยกเว้นผลมะม่วงสุกพันธุ์น้ำดอกไม้ ในระหว่างการสุกเปลือกของผลมะม่วงทั้ง 6 พันธุ์มีค่า L^* เพิ่มขึ้น ค่า H° ลดลง และค่า C^* เพิ่มขึ้น ส่วนเนื้อมะม่วงมีค่า L^* และค่า H° แต่ค่า C^* เพิ่มขึ้น ความหนาแน่นเนื้อผลมะม่วงทั้งผลและส่วนเนื้อและปริมาณกรดทั้งหมดที่ไทเทรตได้ลดลง ของแข็งที่ละลายน้ำได้ อัตราส่วนปริมาณของแข็งที่ละลายน้ำได้ต่อปริมาณกรดทั้งหมดที่ไทเทรตได้ ค่าพีเอช แครโรทีนอยด์ทั้งหมด และปริมาณโปรตีนที่ละลายได้เพิ่มขึ้น