

ชื่อเรื่อง	อิทธิพลของแอลกอฮอล์ กรดอะซิติก แอสคอร์บิก ซิตริก และมาลิกต่อคุณภาพของผิวเปลือกมังคุด
ผู้แต่ง	นภาพรณั์ แซ่ลี ณีฎฐา เลาหกุลจิตต์ อรพิน เกิดเชิดชู และ เบญจวรรณ ธรรมชนารักษ์
ที่มา	วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร ปีที่ 40 ฉบับที่ 1 (พิเศษ). หน้า 281-284. 2552.
คำสำคัญ	มังคุด; กรดอินทรีย์; แทนนิน; ฟีนอลิก

### บทคัดย่อ

จากการศึกษาอิทธิพลของแอลกอฮอล์ กรดอะซิติก แอสคอร์บิก ซิตริก และมาลิก เข้มข้น 5% (w/v) ที่มีต่อคุณภาพของเปลือกมังคุด หลังจากแช่มังคุดเป็นเวลา 24 ชั่วโมง พบว่า กรดอะซิติกทำให้เกิดการเปลี่ยนแปลงคุณภาพด้านสี ความแน่นเนื้อ และการสูญเสียน้ำหนักมากที่สุด กรดแอสคอร์บิก และกรดซิตริกส่งผลต่อการเปลี่ยนแปลงคุณภาพของผิวเปลือกมังคุดน้อยที่สุด การแช่ด้วยกรดแอสคอร์บิกทำให้ปริมาณฟีนอลิก และปริมาณแทนนินในผิวเปลือกมังคุดลดลงเมื่อเปรียบเทียบกับมังคุดที่ไม่ได้ผ่านการแช่ นอกจากนี้กรดแอสคอร์บิกยังสามารถรักษาคุณภาพของผิวเปลือกมังคุดไว้ได้ดีที่สุด อย่างไรก็ตามการแช่เปลือกมังคุดในแอลกอฮอล์ส่งผลให้ปริมาณฟีนอลิก และแทนนินลดลงมากเมื่อเทียบกับมังคุดที่ไม่ได้ผ่านการแช่ แต่ผลมังคุดเกิดการเน่าเสีย ไม่สามารถนำมารับประทานได้