

ชื่อเรื่อง	คุณภาพของมะละกอผลดิบและผลสุกทานสดที่ปลูกในพื้นที่จังหวัดสระแก้ว
ผู้แต่ง	ลำแพน ขวัญพูล นิภาพร ขลสวัสดิ์ และอภิสิทธิ์ แก้วฉา
ที่มา	วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร 41 : 1 (พิเศษ) : 59-62 (2553)
คำสำคัญ	มะละกอ; คุณภาพ; สีเนื้อ

### บทคัดย่อ

การประเมินคุณภาพหลังเก็บเกี่ยวของมะละกอที่ปลูกในพื้นที่จังหวัดสระแก้ว โดยแบ่งออกเป็นคุณภาพมะละกอที่ขายในรูปผลดิบและคุณภาพมะละกอที่ขายในรูปผลสุกรับประทานสด พบว่า มะละกอพันธุ์แขกดำและพันธุ์แขกนวลที่ขายในรูปผลดิบมีน้ำหนักผลเฉลี่ยเท่ากับ 1,200 กรัม ทรงผลเรียวยาว สีผิวเป็นสีเขียวเข้ม สีเนื้อขาวขุ่น และมีความกรอบปานกลาง ความหนาเนื้อเท่ากับ 2.36 และ 2.47 เซนติเมตร ตามลำดับ สำหรับพันธุ์แขกดำที่ขายในรูปผลสุก หลังจากผิวผลเกิดการเปลี่ยนสีประมาณ 75 เปอร์เซ็นต์ พบว่ามีคะแนนสีเนื้อเท่ากับ 7 (สีส้มแดง) มีความแน่นเนื้อเท่ากับ 1.65 กิโลกรัม ความหนาเนื้อเท่ากับ 2.5 เซนติเมตร และมีปริมาณ total soluble solid (TSS) เท่ากับ 8 เปอร์เซ็นต์ ส่วนคุณภาพของมะละกอพันธุ์ปลักไม้ลายที่ขายในรูปผลสุกทานสด พบว่ามีน้ำหนักผลเฉลี่ย 1,300 กรัม ลักษณะทรงผลเป็นรูปแท่ง และมีคะแนนสีเนื้อเมื่อผิวผลเกิดการเปลี่ยนสี 75 เปอร์เซ็นต์ เท่ากับ 8 (สีส้มแดง) ความแน่นเนื้อโดยเฉลี่ยเท่ากับ 1.0 กิโลกรัม ความหนาเนื้อโดยเฉลี่ย 2.65 เซนติเมตร และมีปริมาณ TSS เท่ากับ 13 เปอร์เซ็นต์และสำหรับคุณภาพของผลมะละกอพันธุ์ฮาวาย พบว่ามีน้ำหนักผลโดยเฉลี่ย 300 กรัม มีลักษณะทรงผลเป็นรูปลูกแพร์ เมื่อผิวผลเกิดการเปลี่ยนสีประมาณ 75 เปอร์เซ็นต์ พบว่ามีคะแนนสีเนื้อเท่ากับ 7 (สีส้มแดง) มีความแน่นเนื้อประมาณ 0.5 กิโลกรัม ความหนาเนื้อโดยเฉลี่ย 2.3 เซนติเมตร และมีปริมาณ TSS เท่ากับ 14 เปอร์เซ็นต์