

| | |
|------------|---|
| ชื่อเรื่อง | ผลของความสุกและการแช่เยือกแข็งต่อเนื้อสัมผัสและองค์ประกอบเพกทินในมะละกอ |
| ผู้แต่ง | สุพัตรา โพธิเศษ และสงวนศรี เจริญเหรียญ |
| ที่มา | วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร 42 : 1 (พิเศษ) : 664-666 (2554) |
| คำสำคัญ | มะละกอ; การสุก; ความแน่นเนื้อ; องค์ประกอบเพกทิน |

บทคัดย่อ

งานวิจัยนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาผลของความสุกและการแช่เยือกแข็งต่อเนื้อสัมผัส และองค์ประกอบเพกทินในมะละกอ จากผลการทดลองพบว่าความแน่นเนื้อ ของแข็งที่ไม่ละลายในแอลกอฮอล์ (AIS) และเพกทินทั้งหมดมีปริมาณลดลง ในขณะที่เพกทินที่ละลายน้ำได้ (water soluble pectin fraction, WSF) และเพกทินที่ละลายใน chelating agent (chelating soluble pectin fraction, CSF) มีปริมาณเพิ่มขึ้นเมื่อความสุกเพิ่มขึ้น เมื่อนำชิ้นมะละกอที่ความสุกต่างกันแช่เยือกแข็งด้วยระบบไครโอจินิกที่อุณหภูมิ -40°C และเก็บรักษาที่อุณหภูมิ -18°C เป็นเวลา 1 และ 3 เดือน จากผลการทดลองพบว่าความแน่นเนื้อ AIS และเพกทินทั้งหมด มีปริมาณลดลง ในขณะที่ WSF และ CSF มีปริมาณเพิ่มขึ้น มะละกอที่มีความสุกมากมีความแน่นเนื้อ และองค์ประกอบเพกทินเปลี่ยนแปลงค่อนข้างเร็วกว่ามะละกอที่ความสุกต่ำกว่า ความแน่นเนื้อและองค์ประกอบเพกทินของมะละกอแช่เยือกแข็งเก็บรักษาเป็นเวลา 1 และ 3 เดือนไม่มีการเปลี่ยนแปลงอย่างมีนัยสำคัญ ($p < 0.05$) จากผลการทดลองแสดงให้เห็นว่าความสุกมีบทบาทสำคัญต่อคุณภาพของผลไม้แช่เยือกแข็ง