

| | |
|------------|---|
| ชื่อเรื่อง | การเปลี่ยนแปลงทางกายภาพและเคมีของผลมะม่วงพันธุ์น้ำดอกไม้สีทองและเขียวมรกต ระหว่างการเก็บรักษา |
| ผู้แต่ง | วรรณวรงค์ พัฒนะ โพธิ์เจนธิรา ไทยกรณ์ และ อุษาวดี ชนสุต |
| ที่มา | วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร 43 (3พิเศษ):485-489, 2555. |
| คำสำคัญ | สีเปลือก สมบัติทางกายภาพและเคมีการเก็บรักษา |

บทคัดย่อ

เมื่อนำมะม่วงพันธุ์น้ำดอกไม้สีทองที่เก็บเกี่ยวเมื่ออายุ 100 – 110 วันหลังดอกบาน จากสวนเกษตรกร อ.พร้าว จ.เชียงใหม่ และพันธุ์เขียวมรกตที่เก็บเกี่ยวอายุ 110 – 120 วันหลังดอกบาน จากสวนเกษตรกร อ.บ้านโฮ้ง จ.ลำพูน มาเก็บรักษาไว้ในที่อุณหภูมิห้อง (25 ± 2 องศาเซลเซียส) ความชื้นสัมพัทธ์ $95 \pm 3\%$ เป็นเวลา 10 วัน พบว่า ผลมะม่วงทั้ง 2 พันธุ์สูญเสียน้ำหนักอย่างรวดเร็วในช่วง 4 วันแรกของการเก็บรักษา และในระหว่างการเก็บรักษา สีเปลือกของผลมะม่วงทั้งสองพันธุ์มีค่า L^* เพิ่มขึ้น ค่า H^0 ลดลง และค่า C^* เพิ่มขึ้น ตรงข้ามกับสีของเนื้อมะม่วงที่มีค่า L^* และค่า H^0 ลดลง แต่ค่า C^* เพิ่มขึ้นความแน่นเนื้อและปริมาณกรดทั้งหมดที่ไทเทรตได้ลดลง ส่วนของแข็งที่ละลายน้ำได้เพิ่มขึ้น