

ชื่อเรื่อง	การศึกษาเปรียบเทียบความแข็งแรงของเปลือกและความแน่นเนื้อของมะละกอสายพันธุ์ การค้าในระหว่างการสุก
ผู้แต่ง	ปาริชาติ เบิร์นสตันสนีย์ นาเจริญอนุพันธุ์ เทิดวงศ์วรกุลธนพล ไชยแสนศิริกุล วะสี และ จรุงแท้ ศิริพานิช
ที่มา	วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร 43 (3พิเศษ):506-509. 2555.
คำสำคัญ	มะละกอกระบวนการสุก ความแน่นเนื้อ

บทคัดย่อ

ความแน่นเนื้อเป็นคุณสมบัติของผลที่มีความสำคัญต่อการจัดการผลและคุณภาพของผล ระหว่าง การสุกมีการเปลี่ยนแปลงขององค์ประกอบของผนังเซลล์ และ การลดลงของความแน่นเนื้อของผล มะละกอ มีแนวโน้มที่จะซำและติดเชื้หลังจากผลสุก การศึกษาในครั้งนี้วัดความแข็งแรงของเปลือก และความแน่น เนื้อของเนื้อผลมะละกอพันธุ์การค้าจำนวน 5 พันธุ์พันธุ์ละ 3 ตัวอย่าง ได้แก่ พันธุ์ฮวน โกล กลางดง ครั้ง ปลัก ไม้ลาย และชันเซทโซโล ระหว่างการสุกของผล 3 ระยะ ได้แก่ ผลดิบ ผลเต็ม และผลสุก โดยวัด 3 ตำแหน่ง ต่อผลคือ หัว กลาง และท้าย พันธุ์ชันเซทโซโลจัดเป็นพันธุ์ที่มีความแข็งแรงของเปลือกและความแน่นเนื้อ สูงสุดในระยะผลดิบที่ 46.7 ± 1.8 นิวตัน และ 23.7 ± 0.6 นิวตัน ตามด้วยพันธุ์ปลัก ไม้ลาย และฮวน โกล ตามลำดับในระหว่างการสุกการเปลี่ยนแปลงของความแน่นเนื้อลดลงอย่างมากในมะละกอสายพันธุ์ปลัก ไม้ ลาย ในขณะที่พันธุ์กลางดง และครั้ง มีความเปลี่ยนแปลงเพียงเล็กน้อยมะละกอระยะผลสุกมีค่าความแน่น เนื้อแตกต่างกับระยะผลดิบและผลเต็มอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ