

การเปลี่ยนแปลงคุณภาพของผลฟักทองญี่ปุ่นในระหว่างการเก็บเกี่ยว

ปาริชาติ เทียนจุมพล ศุภลักษณ์ ชิตวารกุล และ ญัฐวัฒน์ หมื่นมาณี

วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร 50 (3 พิเศษ): 131-134. 2562.

บทคัดย่อ

งานวิจัยนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาการเปลี่ยนแปลงคุณภาพของผลฟักทองญี่ปุ่น (*Cucurbita maxima*) ที่ระยะความแก่ต่างๆ โดยเก็บเกี่ยวผลฟักทองญี่ปุ่นที่ระยะ 33, 40 และ 47 วันหลังติดผล จำนวน 30 ผลต่อระยะความแก่จากแปลงปลูกของเกษตรกรในพื้นที่อำเภอมะนัง จังหวัดเชียงใหม่ นำมาตรวจวัดสมบัติทางกายภาพและเคมี ได้แก่ น้ำหนัก ขนาด สีเปลือกและ สีเนื้อ (L^* , C^* H°) ความแน่นเนื้อ ความชื้น วัตถุแห้ง ปริมาณของแข็งทั้งหมดที่ละลายน้ำได้ (TSS) ลิพิด โปรตีน และสตาร์ช พบว่า ผลฟักทองที่ระยะต่างๆ มีการเปลี่ยนแปลงของสมบัติทางกายภาพบางประการ โดยมีน้ำหนัก (1,455-1,525 กรัม) ความหนา (9.82-10.15 ซม.) ค่า C^* ของสีเปลือก (8.86-10.21), ค่า H° ของสีเนื้อ (90.42-94.15°), ความแน่นเนื้อ (16.16-17.65 นิวตัน) และความชื้น (76.17-79.04%) มีค่าเพิ่มขึ้น ส่วนความยาว (15.80-16.40 ซม.) ค่า H° ของสีเปลือก (133.86-138.63°) ค่า L^* และ C^* ของสีเนื้อ (70.26-74.58 และ 69.20-75.44) และวัตถุแห้ง (20.49-23.14%) มีค่าลดลง อย่างไรก็ตาม เส้นรอบผล (51.54-52.59 ซม.) และค่า L^* ของสีเปลือก (33.34-33.96) ไม่เปลี่ยนแปลง ส่วนสมบัติทางเคมีมีการเปลี่ยนแปลงที่ชัดเจนกว่าสมบัติทางกายภาพ โดย TSS (8.79-10.45%) และลิพิด (0.42-0.70%) มีค่าเพิ่มขึ้น ส่วนสตาร์ช (13.16-15.39%) มีค่าลดลง ดังนั้นค่า TSS และลิพิด สามารถใช้ชี้บ่งระยะเก็บเกี่ยวของผลฟักทองญี่ปุ่นได้