

ผลของสารเอทิฟอนและฤดูการเก็บเกี่ยวต่อคุณภาพของมะละกอพันธุ์แขกดำ และพันธุ์ฮอลแลนด์

กัณฑ์ธีร์ สิริเวชพันธุ์ และ ลำแพน ขวัญพูล

วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร 45 (3/1 พิเศษ):249-252. 2557.

บทคัดย่อ

จากการศึกษาผลของสารเอทิฟอนต่อการเปลี่ยนแปลงสีเปลือกและสีเนื้อ และคุณภาพในมะละกอพันธุ์แขกดำและพันธุ์ฮอลแลนด์ที่เก็บเกี่ยวในฤดูร้อนและฤดูหนาว โดยทำการบ่มผลมะละกอโดยจุ่มผลในสารเอทิฟอน ความเข้มข้น 500 และ 1,000 พีพีเอ็ม นาน 5 นาที พบว่ามะละกอทั้งสองพันธุ์ที่จุ่มสารเอทิฟอน มีการเปลี่ยนแปลงค่า L^* , a^* และ b^* ของสีผิวเร็วกว่าผลที่ไม่ได้จุ่มสาร แต่ไม่พบความแตกต่างระหว่างผลที่จุ่มและไม่ได้จุ่มสารต่อการเปลี่ยนแปลงของสีเนื้อ โดยมีแนวโน้มเพิ่มขึ้นตามอายุการเก็บรักษา สำหรับการเปลี่ยนแปลงสารสี พบว่ามะละกอทั้งสองพันธุ์ที่จุ่มสารเอทิฟอน มีการเปลี่ยนแปลงปริมาณคลอโรฟิลล์เอ คลอโรฟิลล์บี และกิจกรรมของเอนไซม์คลอโรฟิลเลสในเปลือก การอ่อนนุ่มของเนื้อ และสัดส่วนปริมาณของแข็งทั้งหมดที่ละลายน้ำได้ต่อปริมาณกรดที่ไทเทรตได้สูงกว่าผลที่ไม่ได้จุ่มสารตลอดอายุการเก็บรักษา แต่ไม่พบความแตกต่างระหว่างฤดูการเก็บเกี่ยว ผลที่จุ่มสารเอทิฟอนมีการสูญเสียน้ำหนักสดมากกว่าผลที่ไม่ได้จุ่มสารอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ โดยผลที่เก็บเกี่ยวในฤดูร้อนมีการสูญเสียน้ำหนักสดมากกว่าผลที่เก็บเกี่ยวในฤดูหนาวอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ