

อิทธิพลของแสงต่อการสร้างแอนโทไซยานินและสารต้านเชื้อรา และคุณภาพหลังการเก็บเกี่ยวของ
ผลมะม่วงพันธุ์มหาชนก

ธนิต มินวงษ์*

บทคัดย่อ

การศึกษาอิทธิพลของแสงที่มีผลต่อคุณภาพหลังการเก็บเกี่ยวของผลมะม่วงพันธุ์มหาชนก ระหว่างผลที่แกะกระดาษออก 5 วัน และ 10 วัน ก่อนการเก็บเกี่ยว และผลที่ห่อกระดาษไว้ตลอด พบว่าผลที่ห่อไว้ตลอดมีสีเหลือง การแกะห่อที่ 5 และ 10 วัน เพื่อให้ผลได้รับแสงยาวนานต่างกันนี้ไม่มีผลต่อพื้นที่สีแดงที่เกิด การเปลี่ยนแปลงสีเปลือก สีของเนื้อมะม่วง ความแน่นเนื้อ ปริมาณกรดที่ไตเตรทได้ ปริมาณของแข็งที่ละลายน้ำ ปริมาณแอนโทไซยานิน การประเมินด้วยประสาทสัมผัส และเปอร์เซ็นต์การเกิดโรคแอนแทรกคโนสในระยะวางจำหน่าย ความเข้มข้นของสารสกัดหยาบจากเปลือกมะม่วงที่ห่อผลมีน้อยกว่าผลที่แกะห่อ ผลที่ถูกห่อจนถึงระยะเก็บเกี่ยวจะอ่อนแอต่อโรคแอนแทรกคโนส และการเข้าทำลายของแมลงวันทองมากที่สุด รองลงมาคือผลที่แกะห่อออกก่อน 5 และ 10 วัน ตามลำดับ ส่วนเปอร์เซ็นต์น้ำหนักแห้งของผลมะม่วงพบว่า ผลที่ห่อจะมีเปอร์เซ็นต์น้ำหนักแห้งน้อยกว่าผลที่แกะห่อก่อนการเก็บเกี่ยว

* วิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต (วิทยาการหลังการเก็บเกี่ยว) สถาบันวิทยาการหลังการเก็บเกี่ยว มหาวิทยาลัยเชียงใหม่. 39 หน้า.

Effect of Light on Anthocyanin and Antifungal Compounds Productions and Postharvest Quality of Mahajanaka Mango Fruit

Tanit Minwong^{*}

Abstract

Effect of light on postharvest quality of Mahajanaka mango fruit was conducted by unbagging mango fruit for 5 days and 10 days before harvesting in comparison with entirely bagged fruit. Fruit exposed to sunlight for 5 and 10 days gave no significantly different in red area while yellow skin was on entirely bagged fruit. Bagging had no effect to flesh color, firmness, quantity of titratable acid, total soluble solid, anthocyanin production, sensory evaluation and percentage of anthracnose disease incidence during shelf life. Concentration of crude extract from bagged mango peel is less than unbagged. Fruit which had been bagged until harvest time was the most susceptible to anthracnose disease and fruit fly. The fruit showed less susceptible after unbagging for 5 and 10 days, respectively. Percentage of dry weight of bagged mango fruit was less than unbagged one.

^{*} Master of Science (Postharvest Technology), Postharvest Technology Institute, Chiang Mai University. 39 pages.