

บทที่ 5

สรุปผลการทดลอง

ในการคัดเลือกมะม่วงแก้วสายต้นคัด ที่เหมาะสมสำหรับการแปรรูปเป็นมะม่วงอบแห้ง และเนคต้ามะม่วง ได้ใช้คุณลักษณะหลายประการประกอบการตัดสินใจ ทั้งลักษณะทั่วไปของผล ระยะเวลาแก่จัดและผลสุก และคุณสมบัติของผลิตภัณฑ์ที่แปรรูปแล้ว จากการประเมินมะม่วงแก้วทั้งสิ้น 12 สายต้นใน 4 จังหวัดภาคเหนือตอนบน พบว่า MCC 75 เป็นสายต้นที่สามารถแปรรูปเป็น ผลิตภัณฑ์ทั้งสองได้ดีกว่าสายต้นอื่น ด้วยเหตุผลที่มีขนาดผลปานกลาง (4-5 ผล/กิโลกรัม) หรือ มีน้ำหนัก 189.3 ± 28.3 กรัม/ผล ผิวผลมีความสม่ำเสมอสูงโดยเฉพาะในผลแก่จัด วัดได้ร้อยละ 90 ความแน่นเนื้อสูง วัดได้ 14.0 ± 1.46 และ 0.95 ± 0.16 กิโลกรัม/ตารางเซนติเมตร ในผลแก่จัดและผลสุกตามลำดับ ผิวผลสีเขียวเข้มขณะแก่จัดและสีเหลืองเข้มขณะสุก เนื้อสีเหลืองนวลเมื่อแก่จัดและ สีเหลืองส้มเมื่อสุก ปริมาณของแข็งที่ละลายน้ำได้ในผลแก่จัดวัดได้ 8.72 ± 0.80 °บrix แต่ในผลสุก มีค่าสูงถึง 19.9 ± 1.14 °บrix ปริมาณกรดทั้งหมดที่สามารถไทเทรตได้ 3.21 ± 0.35 และ 2.32 ± 0.84 เปอร์เซ็นต์ในผลแก่จัดและผลสุกตามลำดับ เปอร์เซ็นต์เปลือกน้อย วัดได้ร้อยละ 13.1 ± 1.02 โดย น้ำหนัก มีเนื้อมาก วัดได้ร้อยละ 70.4 ± 4.34 โดยน้ำหนัก เมล็ดขนาดเล็ก เปอร์เซ็นต์เมล็ดน้อย วัดได้ร้อยละ 14.9 ± 2.07 โดยน้ำหนัก

มะม่วงแก้วสายต้น MCC 75 มีคุณลักษณะเหมาะสมสำหรับการแปรรูปเป็นมะม่วงอบแห้ง เนื่องจาก หลังเป็นผลิตภัณฑ์แล้ว มีเปอร์เซ็นต์ความชื้นอยู่ในระดับปานกลาง วัดได้ร้อยละ 13.7 น้ำหนักเนื้อเหลือหลังการอบแห้งสูง วัดได้ 453 กรัม จากเนื้อก่อนอบ 1,000 กรัม เนื้อสีเหลืองเข้ม กลิ่นหอม รสชาติดี เนื้อสัมผัสอ่อนนุ่ม ไม่เหนียวหรือแข็งกระด้างเกินไป ผู้ทดสอบชิมได้ให้ คะแนนความชอบด้าน สี กลิ่น รสชาติ เนื้อสัมผัส และการยอมรับรวมมากที่สุด

นอกจากนั้นมะม่วงแก้วสายต้น MCC 75 ยังเหมาะสำหรับทำเป็นเนคต้ามะม่วง เนื่องจาก มีค่า ปริมาณของแข็งที่ละลายน้ำได้ก่อนการแปรรูป เท่ากับ 20.0 °บrix ทำให้ลดต้นทุนในการเติมน้ำตาลลง ผลิตภัณฑ์ที่ได้มีสีเหลืองส้ม กลิ่นหอม รสชาติดี เนื้อสัมผัสค่อนข้างหนืด ตรงตามความต้องการของผู้บริโภค หลังการประเมินผลทางประสาทสัมผัส ผู้ทดสอบชิมส่วนใหญ่จึงให้คะแนน ความชอบสูงทั้งด้าน สี กลิ่น รสชาติ เนื้อสัมผัส โดยเฉพาะการยอมรับรวมสูงสุด ดังนั้นจึงน่าที่จะ

ส่งเสริมให้มีการปลูกมะม่วงแก้วสายต้น MCC 75 เพื่อใช้ในอุตสาหกรรมการแปรรูปเป็นมะม่วงอบแห้งและเนคต้ามะม่วงต่อไป



ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright © by Chiang Mai University
All rights reserved