

ชื่อเรื่องวิทยานิพนธ์

อิทธิพลของแสงต่อการสร้างแอนโทไซยานินและสารต้านเชื้อรา
และคุณภาพหลังการเก็บเกี่ยวของผลมะม่วงพันธุ์มหาชนก

ผู้เขียน

นาย ธนิต มินวงษ์

ปริญญา

วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต (วิทยาการหลังการเก็บเกี่ยว)

คณะกรรมการที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์

ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร. วิชชา	สอาดสุด	ประธานกรรมการ
อาจารย์ ดร. อูราภรณ์	สอาดสุด	กรรมการ

บทคัดย่อ

การศึกษาอิทธิพลของแสงที่มีผลต่อคุณภาพหลังการเก็บเกี่ยวของผลมะม่วงพันธุ์มหาชนก ระหว่างผลที่แก่กระดาษออก 5 วัน และ 10 วัน ก่อนการเก็บเกี่ยว และผลที่ห่อกระดาษไว้ตลอด พบว่าผลที่ห่อไว้ตลอดมีสีเหลือง การแก่ห่อที่ 5 และ 10 วัน เพื่อให้ผลได้รับแสงยาวนานต่างกัน นี้ไม่มีผลต่อพื้นที่สีแดงที่เกิด การเปลี่ยนแปลงสีเปลือก สีของเนื้อมะม่วง ความแน่นเนื้อ ปริมาณกรดที่ไตเตรทได้ ปริมาณของแข็งที่ละลายน้ำ ปริมาณแอนโทไซยานิน การประเมินด้วยประสาทสัมผัส และเปอร์เซ็นต์การเกิดโรคแอนแทรกโนสในระยะเวลาวางจำหน่าย ความเข้มข้นของสารสกัดหยาบจากเปลือกมะม่วงที่ห่อผลมีน้อยกว่าผลที่แก่ห่อ ผลที่ถูกห่อจนถึงระยะเก็บเกี่ยวจะอ่อนแอต่อโรคแอนแทรกโนส และการเข้าทำลายของแมลงวันทองมากที่สุด รองลงมาคือผลที่แก่ห่อออกก่อน 5 และ 10 วันตามลำดับ ส่วนเปอร์เซ็นต์น้ำหนักแห้งของผลมะม่วงพบว่า ผลที่ห่อจะมีเปอร์เซ็นต์น้ำหนักแห้งน้อยกว่าผลที่แก่ห่อก่อนการเก็บเกี่ยว

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

Author Mr. Tanit Minwong

Degree Master of Science (Postharvest Technology)

Thesis Advisory Committee

Assistant Professor Dr. Vicha	Sardsud	Chairperson
Lecturer Dr. Uraporn	Sardsud	Member

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.