การศึกษาคุณภาพทางกายภาพและทางเคมีของผลมะกอกน้ำ The study on Physical and Chemical Quality of Ma Kok Nam (Elaeocarpus hygrophilus Kurz) fruit

อดิศักดิ์ จูมวงษ์ ้ำภัทรศรี เนื่องเสน ้ และ บุญมี นากรณ์ 2 Adisak Joomwong $^{1^*}$, Pattrarasri Neungsean 1 and Boonmee Nakorn 2

¹สาขาเทคโนโลยีชีวภาพ คณะวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยแม่โจ้ จังหวัดเชียงใหม่ 50290
²สาขาเคมี คณะวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยราชภัฏอุบลราชธานี จังหวัดอุบลราชธานี 34000
¹Division of Biotechnology, Faculty of Science, Maejo University Chiang Mai 50290 Thailand
²Department of Chemistry, Ubon Ratchathani Rajabhat University, Ubon 34000

บทคัดย่อ

การศึกษาคุณภาพทางกายภาพและเคมีของผลมะกอกน้ำ โดยนำผลมะกอกน้ำมาทำการแยกออกเป็น 3 กลุ่ม ตาม ขนาดผล (เล็ก กลาง ใหญ่) นำมาประเมินคุณภาพทางกายภาพ และทางเคมี ผลการทดลองพบว่า ผลมะกอกน้ำขนาดใหญ่มี น้ำหนัก ความกว้างและยาว ค่าสีเขียว (a*) ค่าสีเหลือง (b*) ค่าความแน่นเนื้อ ค่ากรด-เบส มากกว่าผลขนาดกลางและเล็ก ค่า ความสว่างของผล (L*) มะกอกน้ำทุกขนาดมีค่าไม่แตกต่างกันทางสถิติ ส่วนค่าปริมาณของแข็งที่ละลายในน้ำได้ ปริมาณกรดที่ ไทเทรตได้ (กรดชิตริก กรดมาลิก และกรดทาร์ทาริก) ปริมาณวิตามินซี คลอโรฟิลล์เอ คลอโรฟิลล์บี ปริมาณคลอโรฟิลล์รวม และปริมาณฟินอลิกทั้งหมดในมะกอกน้ำขนาดผลเล็กจะมีค่ามากกว่าผลขนาดอื่น

คำสำคัญ: มะกอกน้ำ, คุณภาพทางกายภาพ, คุณภาพทางเคมี

ABSTRACT

The physical and chemical quality of *Elaeocarpus hygrophilus* Kurz was studied. The fruits were separated 3 groups by size (small, medium and large) and determined of physical and chemical quality. The results showed that large fruit was fruit weight, fruit size, green color (a*), yellow color (b*), fruit firmness, and pH were higher than other size. The lightness (L*) of all fruit size was not significantly different. On the other hand, total soluble solids (TSS), titratable acidity (TA): citric, malic, and tartaric acids, vitamin C, chlorophyll a, chlorophyll b, total chlorophyll and total phenolic acids of small fruit were higher than others.

Keywords: Elaeocarpus hygrophilus, physical quality, chemical quality