

ชื่อเรื่อง	คุณภาพหลังการเก็บเกี่ยวของผักกาดหอมพันธุ์กรีนโอ๊คลิฟท์ที่ปลูกในระบบไฮโดรโปนิกส์
ผู้เขียน	วารินทร์ ใจวิเสน และ ดนัย บุญเกียรติ
ที่มา	กำหนดการประชุมและบทคัดย่อ. การประชุมวิชาการพืชสวนแห่งชาติ ครั้งที่ 6, 7-10 พฤศจิกายน 2549. โรงแรมโลตัสปางสวนแก้ว เชียงใหม่. 420 หน้า
คำสำคัญ	ผักกาดหอม; ไฮโดรโปนิกส์; หลังการเก็บเกี่ยว

บทคัดย่อ

การศึกษาคุณภาพหลังการเก็บเกี่ยวของผักกาดหอมพันธุ์กรีนโอ๊คลิฟท์ซึ่งเก็บรักษาที่อุณหภูมิต่างๆ พบว่า เมื่อเก็บรักษานาน 2 วัน ผักกาดหอมที่ปลูกในระบบปกติมีการสูญเสียน้ำหนักสดน้อยกว่า และมีอายุการเก็บรักษาสั้นกว่า ผักกาดหอมที่ปลูกในระบบไฮโดรโปนิกส์ นอกจากนี้ผักกาดหอมที่ปลูกในระบบปกติยังมีปริมาณวิตามินซีสูงกว่า ผักกาดหอมที่ปลูกในระบบไฮโดรโปนิกส์ แต่ปริมาณของแข็งที่ละลายน้ำได้ ปริมาณคลอโรฟิลล์เอ ปริมาณคลอโรฟิลล์บี ปริมาณคลอโรฟิลล์ทั้งหมดและปริมาณไนเตรทไม่มีความแตกต่างกัน ผักกาดหอมที่เก็บรักษาที่อุณหภูมิห้องมีการสูญเสียน้ำหนักสดมากที่สุด คือ 4.86 ± 1.63 เปอร์เซ็นต์ สำหรับปริมาณวิตามินซีของผักกาดหอมที่เก็บรักษาไว้ที่อุณหภูมิ 0, 4 และ 8 องศาเซลเซียส มีค่าสูงกว่าที่เก็บรักษาไว้ที่อุณหภูมิห้อง คือ 9.43 ± 1.39 , 9.59 ± 2.04 , 10.38 ± 2.05 และ 8.18 ± 1.47 มิลลิกรัม/100 กรัมน้ำหนักสด ตามลำดับ ผักกาดหอมเก็บรักษาไว้ที่อุณหภูมิ 4 องศาเซลเซียส มีปริมาณคลอโรฟิลล์เอ ปริมาณคลอโรฟิลล์บี และปริมาณคลอโรฟิลล์ทั้งหมดสูงที่สุด คือ 0.15 ± 0.04 , 0.07 ± 0.02 และ 0.22 ± 0.06 มิลลิกรัม/100 กรัมน้ำหนักสด ตามลำดับ อุณหภูมิที่ใช้ในการเก็บรักษาไม่มีผลต่อการเปลี่ยนแปลงปริมาณไนเตรท