

ชื่อเรื่อง	อิทธิพลของความเข้มแสงและการพ่นหมอกต่อคุณภาพหลังเก็บเกี่ยวของมะเขือเทศที่ปลูกในโรงเรือน
ผู้แต่ง	ระพีพรรณ ประจันตะเสน สังกม เตชะวงศ์เสถียร และ สุชีลา เตชะวงศ์เสถียร
ที่มา	วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร ปีที่ 38 ฉบับที่ 5 (พิเศษ). 2550. หน้า 140-143.
คำสำคัญ	มะเขือเทศ; ความเข้มแสง; คุณภาพผล

บทคัดย่อ

เพื่อศึกษาอิทธิพลของความเข้มแสงและการพ่นหมอกต่อคุณภาพผลผลิตของมะเขือเทศพันธุ์ มข. 40 ที่ปลูกในโรงเรือน พบว่าคุณภาพหลังการเก็บรักษามะเขือเทศที่เก็บรักษาในสภาพอุณหภูมิ 12 ± 1 °C ที่ระยะเวลา 15 วัน มีปริมาณกรด วิตามินซี ปริมาณของแข็งที่ละลายน้ำได้ (TSS) ความแน่นเนื้อ ได้มากที่สุด และมีแนวโน้มในการผลิตเอทิลีนและอัตราการหายใจต่ำกว่าผลผลิตที่เก็บรักษาไว้ที่อุณหภูมิห้อง สำหรับผลผลิตที่ได้รับความเข้มแสง 34,000 lux มีปริมาณวิตามินซี สารไลโคพิน ปริมาณ TSS และความแน่นเนื้อ มากกว่าผลผลิตที่ได้รับความเข้มแสงน้อย ส่วนการพ่นหมอกมีผลต่อปริมาณกรด วิตามินซี สารไลโคพิน และปริมาณ TSS โดยมีค่ามากกว่าผลผลิตที่ไม่ได้รับการพ่นหมอก นอกจากนี้การเก็บรักษามะเขือเทศที่ได้รับความเข้มแสง 34,000 lux ร่วมกับการพ่นหมอก ที่อุณหภูมิ 12 ± 1 °C มีปริมาณวิตามินซีมาก และมีแนวโน้มลดการสูญเสียความแน่นเนื้อและปริมาณ TSS