

ชื่อเรื่อง	การศึกษาการเก็บรักษามะเขือเทศในห้องเก็บรักษาแบบไม่ใช้พลังงาน
ผู้แต่ง	วรินทร์ ยิ้มย่อง สิริเวม ทองใบใหญ่ และ รัตนาภรณ์ ดิษฐ์ทอง
ที่มา	วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร ปีที่ 39 ฉบับที่ 3 (พิเศษ), 2551. หน้า 135-138.
คำสำคัญ	มะเขือเทศ; การเก็บรักษา; ไม่ใช้พลังงาน

### บทคัดย่อ

การศึกษาการเก็บรักษามะเขือเทศในห้องเก็บรักษาแบบไม่ใช้พลังงาน โดยการใช้ น้ำปล่อยผ่านผนังทั้งสี่ด้านซึ่งบรรจุทรายของห้องเก็บรักษาขนาด 200 x 150 x 68 เซนติเมตร ที่ระดับน้ำ 50 และ 75 ลิตรต่อวัน เปรียบเทียบกับการเก็บรักษามะเขือเทศในตู้เย็น และอุณหภูมิห้อง พบว่า การเก็บรักษามะเขือเทศที่อุณหภูมิห้องมีการสูญเสียน้ำหนักสดและมีเปอร์เซ็นต์การเน่าเสียสูงกว่าทุกกรรมวิธี นอกจากนี้ยังพบว่าความแน่นเนื้อของมะเขือเทศที่เก็บรักษาที่อุณหภูมิห้องยังลดลงเร็วกว่ากรรมวิธีการอื่น ในขณะที่อายุการเก็บรักษาของมะเขือเทศในห้องเก็บรักษาแบบไม่ใช้พลังงาน ที่ระดับน้ำ 50 และ 75 ลิตรต่อวัน เท่ากับ 13.20 และ 13.63 วัน ตามลำดับ ซึ่งไม่มีความแตกต่างทางสถิติกับมะเขือเทศที่เก็บรักษาในตู้เย็นที่มีอายุการเก็บรักษา 14.00 วัน ส่วนมะเขือเทศที่อุณหภูมิห้องมีอายุการเก็บรักษาสั้นที่สุด 8.81 วัน