

ชื่อเรื่อง	ผลของความบริบูรณ์และพลาสติกฟิล์มต่ออายุการเก็บรักษามะเขือเทศ
ผู้แต่ง	จินตนา ปราบครบุรี สุขุมภรณ์ จันทนา และสมโภชน์ โกมลมณี
ที่มา	วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร ปีที่ 39 ฉบับที่ 3 (พิเศษ), 2551. หน้า 241-244.
คำสำคัญ	ระยะบริบูรณ์; คุณค่าอากาศออก; พลาสติกฟิล์ม; มะเขือเทศ

บทคัดย่อ

เก็บเกี่ยวผลมะเขือเทศจากบ้านหลวง อำเภอมก๋อย จังหวัดเชียงใหม่ ที่ระยะ mature green, breaker และ pink ล้างผลและแช่ผลในสารบีโนมีลเข้มข้น 500 ppm นาน 30 นาที จากนั้นนำไปใส่โถแก้วคุณค่าอากาศออกให้ความดันลดลง 350-400 มิลลิเมตรปรอท นาน 20 นาที แล้วบรรจุผลลงในพลาสติกฟิล์ม PP, PE และ PVC นำเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 5 องศาเซลเซียส ความชื้นสัมพัทธ์ 90-95 เปอร์เซ็นต์ พบว่ามะเขือเทศที่คุณค่าอากาศออกสุกช้ากว่า โดยมะเขือเทศระยะ mature green และบรรจุใน PP ยังคงเขียวได้นาน 4 สัปดาห์ ผลที่บรรจุในพลาสติกฟิล์ม PP และ PE จะสุกช้าลงกว่าผลที่อยู่ในฟิล์ม PVC และกลุ่มควบคุม และพบว่าทั้งระยะบริบูรณ์และการบรรจุผลในพลาสติกฟิล์มมีผลต่อการสูญเสียน้ำหนัก ค่าความแน่นเนื้อ ปริมาณวิตามินซี และค่า hue angle ตลอดจนการทดลอง ขณะที่ผลต่อค่า L* และการเกิดโรคใน 3 สัปดาห์สุดท้าย ผลมะเขือเทศมีการสูญเสียน้ำและมีปริมาณวิตามินซีสูงขึ้นระหว่างการเก็บรักษา ขณะที่ความแน่นเนื้อลดลงอย่างมากหลังเก็บรักษาได้ 2 สัปดาห์ ขณะที่ค่า L* และค่า hue angle จะค่อยๆ ลดต่ำลง