

ชื่อเรื่อง	ผลของการจุ่มน้ำร้อนและระยะสุกแก่ต่อคุณภาพมะเขือเทศอินทรีย์พันธุ์ทับทิมแดง
ผู้แต่ง	ประมิต จิตรมาตร ผ่องเพ็ญ จิตอารีรัตน์ และ อภิรดี อุทัยรัตนกิจ
ที่มา	วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร ปีที่ 41 ฉบับที่ 3/1 (พิเศษ). หน้า 581-584. 2553.
คำสำคัญ	มะเขือเทศพันธุ์ทับทิมแดง; การใช้ความร้อน; ระยะ mature green; ระยะ breaker

บทคัดย่อ

งานวิจัยนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาผลของการจุ่มน้ำร้อน และระยะสุกแก่ต่อการเปลี่ยนแปลงคุณภาพหลังการเก็บเกี่ยวของมะเขือเทศพันธุ์ทับทิมแดงที่ปลูกแบบเกษตรอินทรีย์ โดยทำการเก็บเกี่ยวผลมะเขือเทศ 2 ระยะ คือ ระยะ mature green และระยะ breaker แล้วนำมาจุ่มน้ำร้อนอุณหภูมิ 40 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 0, 15, 30 และ 60 นาที จากนั้นนำไปบรรจุกล่องพลาสติกใสและเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 13 องศาเซลเซียส พบว่า ระยะการสุกของมะเขือเทศ และระยะเวลาที่ใช้ในการจุ่มน้ำร้อน มีผลต่อคุณสมบัติทางกายภาพและเคมีของมะเขือเทศอย่างมีนัยสำคัญ ($p \leq 0.01$) โดยมะเขือเทศระยะ breaker มีการสูญเสียน้ำหนักสดน้อยกว่ามะเขือเทศระยะ mature green แต่มะเขือเทศระยะ mature green มีการสูญเสียวิตามินซีน้อยที่สุด ในขณะที่การจุ่มน้ำร้อนเป็นเวลา 15 และ 30 นาที ช่วยลดการสูญเสียน้ำหนักสด ชะลอการเปลี่ยนแปลงสี แต่ไม่สามารถลดการสูญเสียวิตามินซี และมะเขือเทศที่ผ่านการจุ่มน้ำร้อนเป็นระยะเวลา 15 นาที ทำให้มีปริมาณคาร์บอนไดออกไซด์ในบรรจุภัณฑ์สูง (0.28%) และปริมาณออกซิเจนต่ำ (19.47%) ดังนั้นมะเขือเทศเก็บเกี่ยวระยะ mature green ที่จุ่มน้ำร้อน 40 องศาเซลเซียส นาน 15 นาที มีการสูญเสียน้ำหนักสดน้อยที่สุด (1.35%) และมีปริมาณวิตามินซี เท่ากับ 6.85 mg/100g FW