

ชื่อเรื่อง	การประเมินคุณภาพหลังเก็บเกี่ยวของผลเสาวรสที่ปลูกในนึ่งาตะ
ผู้แต่ง	พลกฤษณ์ มณีวระ คาซุฮิโร นากาโน คณัษ บุญยเกียรติ ชินทาโร โอฮาชิ มินามิ มากิตะ เคนอิจิ ทากิซาวา มาซารุ ฮิโรอิ และ ทาคาฮิโร โทยามา
ที่มา	วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร 42 (3 พิเศษ): 89-92. 2554.
คำสำคัญ	เสาวรส; คุณภาพทางเคมี; การเหี่ยวของผล

บทคัดย่อ

การศึกษาการเปลี่ยนแปลงคุณภาพหลังเก็บเกี่ยวของผลเสาวรสระหว่างการเสื่อมสภาพ โดยนำผลเสาวรสที่มีความแก่ทางการค้า (การร่วงตามธรรมชาติ) จากโรงเรือนในเมืองมูราคามิ จังหวัดนึ่งาตะมาเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 25 องศาเซลเซียส ความชื้นสัมพัทธ์ 85 เปอร์เซ็นต์ วิเคราะห์การเปลี่ยนแปลงคุณภาพทางเคมีตามระดับความเหี่ยวของผลได้แก่ ผลปกติ ผลเหี่ยวน้อยกว่า 40 เปอร์เซ็นต์ ผลเหี่ยว 50 เปอร์เซ็นต์ และผลเหี่ยว 100 เปอร์เซ็นต์ พบว่า ปริมาณกรดทั้งหมดที่ไทเทรตได้ ปริมาณโพแทสเซียมและน้ำหนักรของผลเสาวรสลดลงเมื่อผลเหี่ยวเพิ่มขึ้น โดยผลเสาวรสที่เหี่ยว 100 เปอร์เซ็นต์ มีปริมาณกรดทั้งหมดที่ไทเทรตได้ ปริมาณโพแทสเซียมและน้ำหนักรน้อยกว่าผลปกติ ในทางกลับกันอัตราส่วนของปริมาณของแข็งทั้งหมดที่ละลายน้ำได้ต่อปริมาณกรดทั้งหมดที่ไทเทรตได้ (TSS/TA ratio) มีค่าเพิ่มขึ้นตามการเหี่ยวของผล ในขณะที่ร้อยละส่วนที่บริโภคได้ ปริมาณของแข็งทั้งหมดที่ละลายน้ำได้และปริมาณวิตามินซีมีค่าไม่เปลี่ยนแปลงระหว่างการเสื่อมสภาพของผล