

ชื่อเรื่อง	อิทธิพลของอุณหภูมิและ $\text{CaCl}_2$ ต่อการเกิดอาการสะท้านหนาวในมะเขือเทศเชอร์รี่พันธุ์ CH154
ผู้แต่ง	ปริญญา เทพนรงค์เรณู จำเลิศและอัครรรษ์ สุขธารง
ที่มา	วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร 43 (3พิเศษ):580-583. 2555.
คำสำคัญ	มะเขือเทศเชอร์รี่สะท้านหนาว $\text{CaCl}_2$

#### บทคัดย่อ

การศึกษาอิทธิพลของอุณหภูมิต่อการเกิดอาการสะท้านหนาว (CI) ของผลมะเขือเทศเชอร์รี่พันธุ์ CH154 โดยการเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 5, 10 และ 25°C พบว่าผลมะเขือเทศเชอร์รี่ที่เก็บรักษาอุณหภูมิ 5°C นาน 20 วัน เริ่มแสดงอาการสะท้านหนาว อาการที่ปรากฏชัดเจนคือการยุบตัวของเนื้อเยื่อบริเวณผิว และเกิดอาการง้ำน้ำ การทดลองลดอาการสะท้านหนาวโดยนำผลมาจุ่มสารละลาย  $\text{CaCl}_2$  0, 1 และ 2% นาน 20 นาที และเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 5, 10 และ 25°C ผลการศึกษาพบว่าการใช้สารละลาย  $\text{CaCl}_2$  1% นาน 20 นาที สามารถลดการเกิดอาการสะท้านหนาว การสูญเสียน้ำหนัก และรักษาความแน่นเนื้อได้ดีกว่าอย่างมีนัยสำคัญ และสามารถยืดอายุการเก็บรักษาได้มากกว่าชุดควบคุมถึง 25 วัน