

ชื่อเรื่อง	การศึกษาผลของบรรจุภัณฑ์ต่อคุณภาพและอายุการเก็บรักษาของผลมะเขือเทศเชอร์รี่อินทรีย์
ผู้แต่ง	ปวีณา จินดาเรือง อภิรดี อุทัยรัตนกิจ ผ่องเพ็ญ จิตอารีย์รัตน์ วาริช ศรีละออง และอศิรา เพ็ญฟูชาติ
ที่มา	วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร 44 (3พิเศษ): 85-88. 2556.
คำสำคัญ	สารต้านอนุมูลอิสระ; ผักอินทรีย์; มะเขือเทศเชอร์รี่; บรรจุภัณฑ์; คุณภาพ

### บทคัดย่อ

ปัจจุบันการบริโภคสินค้าเกษตรอินทรีย์มีแนวโน้มเพิ่มขึ้น และมะเขือเทศเป็นแหล่งสำคัญสำหรับวิตามิน สารต้านอนุมูลอิสระ และแร่ธาตุต่างๆ แต่มักเกิดการสูญเสียคุณค่าทางโภชนาการในระหว่างการวางจำหน่าย ซึ่งบรรจุภัณฑ์ที่มีคุณสมบัติคัดเลือกรกผ่านก๊าซหรือกำจัดเอทิลีนที่ผลิตผลสร้างขึ้นได้ถูกนำมาใช้เพื่อรักษาการเปลี่ยนแปลงคุณภาพของผลิตผลสดในระหว่างการเก็บรักษาและวางจำหน่าย ดังนั้นงานวิจัยนี้จึงทำการศึกษาผลของบรรจุภัณฑ์ที่มีคุณสมบัติในการเลือกผ่านก๊าซต่อการเปลี่ยนแปลงคุณภาพของผลมะเขือเทศเชอร์รี่อินทรีย์ โดยนำผลมะเขือเทศเชอร์รี่อินทรีย์ที่ระยะสุกมีสีส้ม 80 เปอร์เซ็นต์ (breaker stage) 200 กรัม มาบรรจุในบรรจุภัณฑ์แต่ละชนิด ได้แก่ ถุงพลาสติกที่มีตัวดูดซับเอทิลีน (EA) ถุงพลาสติกพอลิโพรพิลีนที่มีช่องฟิล์ม high permeability (HP) และถุงพลาสติกพอลิโพรพิลีนเจาะรู (PP) เปรียบเทียบกับผลมะเขือเทศเชอร์รี่ไม่บรรจุถุง เก็บรักษาที่อุณหภูมิ 10 องศาเซลเซียส ความชื้นสัมพัทธ์ 95 เปอร์เซ็นต์ พบว่าผลมะเขือเทศเชอร์รี่บรรจุถุง EA และ HP มีเปอร์เซ็นต์การสูญเสียน้ำหนักสดน้อยที่สุด และมะเขือเทศบรรจุถุง EA มีความสามารถในการต้านอนุมูลอิสระ (DPPH) และปริมาณของแข็งทั้งหมดที่ละลายน้ำได้มากที่สุด นอกจากนี้การบรรจุถุง EA สามารถชะลอการเปลี่ยนแปลงสีของผลมะเขือเทศ อย่างไรก็ตามปริมาณกรดทั้งหมดที่ไทเทรตได้และความแน่นเนื้อไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติ ดังนั้นมะเขือเทศเชอร์รี่อินทรีย์ที่บรรจุถุง EA มีอายุการเก็บรักษามากกว่า 40 วัน และมะเขือเทศเชอร์รี่อินทรีย์ไม่บรรจุถุง สามารถเก็บได้ 35 วัน