

ข้อเสนอแนะ

1. การเปรียบเทียบคุณภาพในมะเขือเทศเชอร์รี่ทั้งสองวิธีการปลูกควรมีการวิเคราะห์แร่ธาตุในดินทั้งสองวิธีการปลูกเพื่อดูว่ามีการเปลี่ยนแปลงและส่งผลอย่างไรต่อผลมะเขือเทศเชอร์รี่ทั้ง 2 วิธีการปลูก
2. ควรมีการศึกษาเอนไซม์ที่เกี่ยวข้องกับการสุกเพิ่มเติม เช่น ACC และ ACO เพื่อดูอิทธิพลจากการผลิตเอทิลีนในผลมะเขือเทศเชอร์รี่อินทรีย์ต่อการเปลี่ยนแปลงคุณภาพทางกายภาพระหว่างการเก็บรักษา
3. ในการทดลองที่ 3 การใช้รังสี UV-B เพื่อเพิ่มปริมาณสารต้านอนุมูลอิสระควรมีการหาปริมาณฟลาโวนอยด์ และควรวินิจฉัยหากิจกรรมของเอนไซม์ที่เกี่ยวข้องกับการย่อยผนังเซลล์
4. ก่อนเข้าสู่ชุดการทดลองทุกครั้งเมื่อมีการขนย้ายมะเขือเทศเชอร์รี่มายังห้องปฏิบัติการทดลองควรนำไปเก็บที่ห้องเย็นชั่วคราวเพื่อลดความเครียดที่จะเกิดกับมะเขือเทศเชอร์รี่สด