

ภาคผนวก ข

ลักษณะของผลมะเขือเทศเชอร์รี่ระหว่างการเก็บรักษา



รูปที่ ข.1 การพัฒนาสีของผลมะเขือเทศเชอร์รี่อินทรีย์



รูปที่ ข.2 มะเขือเทศเชอร์รี่ปลูกแบบเคมี (ซ้าย) และ มะเขือเทศเชอร์รี่ปลูกแบบอินทรีย์(ขวา)



ชุดควบคุม



ถุง PP เจาะรู



ถุง PP ที่มี ethylene removing window

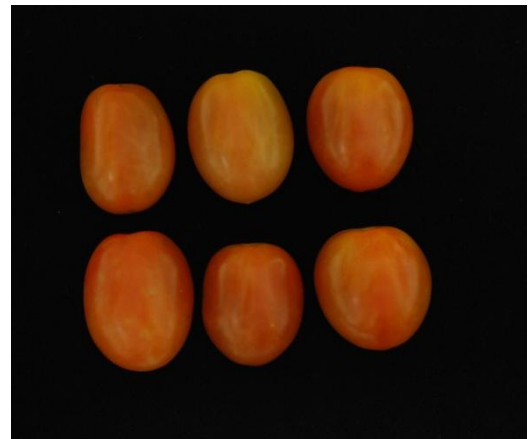
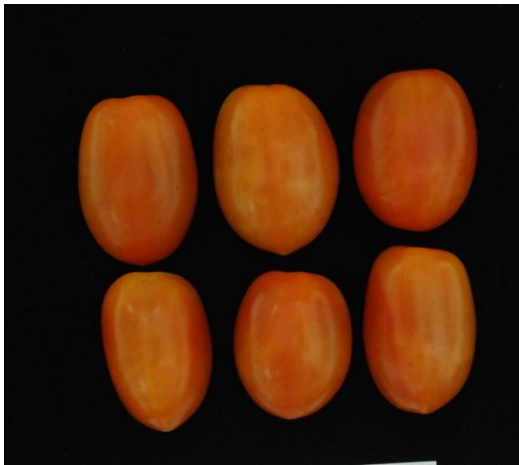


ถุง Active ethylene removing

รูปที่ ข.3 บรรจุภัณฑ์ที่ใช้สำหรับบรรจุมะเขือเทศเชอร์รี่อินทรีย์



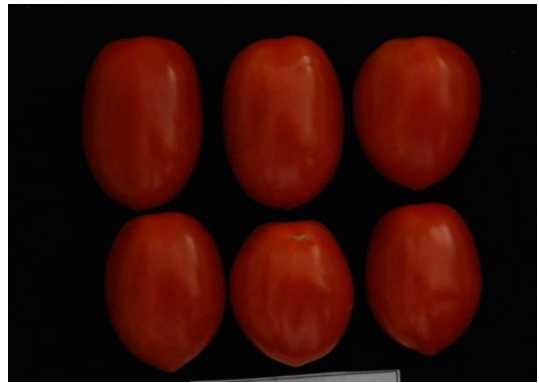
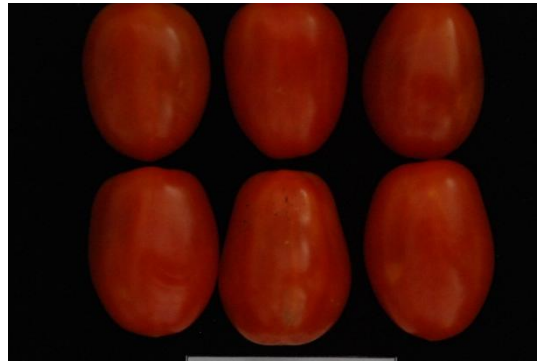
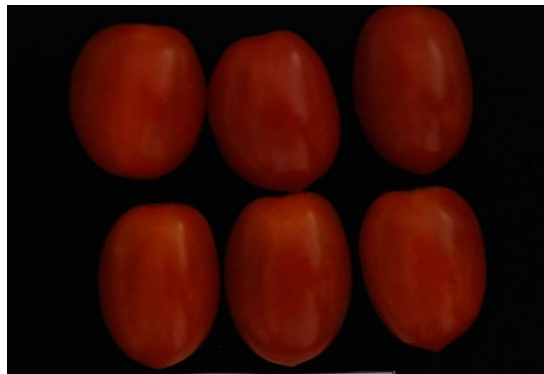
ชุดควบคุม

ฉายรังสี UV-B 5 kJ/m²ฉายรังสี UV-B 15 kJ/m²ฉายรังสี UV-B 30 kJ/m²

รูปที่ ข.4 มะเขือเทศเชอร์รี่อินทรีย์ภายหลังจากฉายรังสีที่ปริมาณต่างๆก่อนเก็บรักษาในถุง Active ethylene removing ที่ Day 0



ชุดควบคุม

ฉายรังสี UV-B 0 kJ/m²ฉายรังสี UV-B 5 kJ/m²ฉายรังสี UV-B 15 kJ/m²ฉายรังสี UV-B 30 kJ/m²

รูปที่ ข.5 มะเขือเทศเชอร์รี่อินทรีย์ฉายรังสีที่ปริมาณต่างๆ แล้วเก็บรักษาในถุง Active ethylene removing ที่ Day 15