

## รายการตาราง

ตาราง	หน้า	
2.1	ตราสัญลักษณ์ และหน่วยงานรับรองในประเทศไทย	6
2.2	การรับรองมาตรฐานเกษตรอินทรีย์ในประเทศไทย	7
2.3	คุณค่าทางโภชนาการของมะเขือเทศผลสด	8-9
2.4	อัตราการหายใจของผลผลิตชนิดต่างๆ	17
3.1	อัตราการการซึมผ่านของก๊าซของถุง high window กับ ถุง ethylene removing	28
3.2	สภาวะการวิเคราะห์หัวคาร์บอนไดออกไซด์และเอทิลีนของเครื่อง Gas Chromatography	33
ก. 1	ค่า a* ของผลมะเขือเทศเชอร์รี่ปลูกแบบอินทรีย์และปลูกแบบเคมีในระหว่างการเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 10 องศาเซลเซียส ความชื้นสัมพัทธ์ 95±5 %	124
ก. 2	ค่า b* value ของผลมะเขือเทศเชอร์รี่ปลูกแบบอินทรีย์และปลูกแบบเคมีในระหว่างการเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 10 องศาเซลเซียส ความชื้นสัมพัทธ์ 95±5 %	124
ก. 3	เปรียบเทียบการเปลี่ยนแปลงค่า L* value ของผลมะเขือเทศเชอร์รี่ปลูกแบบอินทรีย์และปลูกแบบเคมีในระหว่างการเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 10 องศาเซลเซียส ความชื้นสัมพัทธ์ 95±5%	125
ก. 4	เปรียบเทียบการเปลี่ยนแปลงค่า hue angle ของผลมะเขือเทศเชอร์รี่ปลูกแบบอินทรีย์และปลูกแบบเคมีในระหว่างการเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 10 องศาเซลเซียส ความชื้นสัมพัทธ์ 95±5%	125
ก. 5	ปริมาณแคโรทีนอยด์ทั้งหมด ในมะเขือเทศเชอร์รี่ปลูกแบบอินทรีย์และปลูกแบบเคมี ในระหว่างการเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 10 องศาเซลเซียส ความชื้นสัมพัทธ์ 95±5 %	126
ก. 6	ปริมาณของไลโคปีน ในมะเขือเทศเชอร์รี่ปลูกแบบอินทรีย์และปลูกแบบเคมีในระหว่างการเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 10 องศาเซลเซียส ความชื้นสัมพัทธ์ 95±5 %	126
ก. 7	การผลิตก๊าซเอทิลีนของมะเขือเทศเชอร์รี่ปลูกแบบอินทรีย์และปลูกแบบเคมีในระหว่างการเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 10 องศาเซลเซียส ความชื้นสัมพัทธ์ 95±5 %	127
ก. 8	การหายใจของมะเขือเทศเชอร์รี่ปลูกแบบอินทรีย์และปลูกแบบเคมีในระหว่างการเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 10 องศาเซลเซียส ความชื้นสัมพัทธ์ 95±5 %	127

## รายการตาราง (ต่อ)

ตาราง	หน้า
ก.9 ความแน่นเนื้อของมะเขือเทศเชอร์รี่ปลูกแบบอินทรีย์และปลูกแบบเคมีในระหว่างการเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 10 องศาเซลเซียส ความชื้นสัมพัทธ์ 95±5 %	128
ก.10 การสูญเสียน้ำหนักของมะเขือเทศเชอร์รี่ปลูกแบบอินทรีย์และปลูกแบบเคมีในระหว่างการเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 10 องศาเซลเซียส ความชื้นสัมพัทธ์ 95±5 %	128
ก.11 ปริมาณกรดที่ไทเตรทได้ของมะเขือเทศเชอร์รี่ปลูกแบบอินทรีย์และปลูกแบบเคมีในระหว่างการเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 10 องศาเซลเซียส ความชื้นสัมพัทธ์ 95±5 %	129
ก.12 ปริมาณของแข็งทั้งหมดที่ละลายได้ของมะเขือเทศเชอร์รี่ปลูกแบบอินทรีย์และปลูกแบบเคมีในระหว่างการเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 10 องศาเซลเซียส ความชื้นสัมพัทธ์ 95±5 %	129
ก.13 ความสามารถในการต้านอนุมูลอิสระ DPPH scavenging assay ของมะเขือเทศเชอร์รี่ปลูกแบบอินทรีย์และปลูกแบบเคมีในระหว่างการเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 10 องศาเซลเซียส ความชื้นสัมพัทธ์ 95±5 %	130
ก.14 ความสามารถในการต้านอนุมูลอิสระFRAP assay ของมะเขือเทศเชอร์รี่ปลูกแบบอินทรีย์และปลูกแบบเคมีในระหว่างการเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 10 องศาเซลเซียส ความชื้นสัมพัทธ์ 95±5 %	130
ก.15 ปริมาณฟีนอลิกทั้งหมดของมะเขือเทศเชอร์รี่ปลูกแบบอินทรีย์และปลูกแบบเคมีในระหว่างการเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 10 องศาเซลเซียส ความชื้นสัมพัทธ์ 95±5 %	131
ก.16 ปริมาณกรดแอสคอบิกของมะเขือเทศเชอร์รี่ปลูกแบบอินทรีย์และปลูกแบบเคมีในระหว่างการเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 10 องศาเซลเซียส ความชื้นสัมพัทธ์ 95±5 %	131
ก.17 ปริมาณกรดดีไฮดรอแอสคอบิกของมะเขือเทศเชอร์รี่ปลูกแบบอินทรีย์และปลูกแบบเคมีในระหว่างการเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 10 องศาเซลเซียส ความชื้นสัมพัทธ์ 95±5 %	132
ก.18 กิจกรรมเอนไซม์ Superoxide dismutase ของมะเขือเทศเชอร์รี่ปลูกแบบอินทรีย์และปลูกแบบเคมีในระหว่างการเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 10 องศาเซลเซียส ความชื้นสัมพัทธ์ 95±5 %	132

## รายการตาราง (ต่อ)

ตาราง	หน้า	
ก.19	กิจกรรมเอนไซม์ Catalase ของมะเขือเทศเชอร์รี่ปลูกแบบอินทรีย์และปลูกแบบเคมี ในระหว่างการเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 10 องศาเซลเซียส ความชื้นสัมพัทธ์ 95±5 %	133
ก.20	กิจกรรมเอนไซม์ Ascorbate peroxidase ของมะเขือเทศเชอร์รี่ปลูกแบบอินทรีย์และปลูกแบบเคมีในระหว่างการเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 10 องศาเซลเซียส ความชื้นสัมพัทธ์ 95±5 %	133
ก. 21	การสูญเสียน้ำหนักสดของมะเขือเทศเชอร์รี่อินทรีย์ที่ไม่บรรจุถุง (Control) บรรจุในถุง active ethylene removing (AER) ถุง PP เจาะรู 8 รู (PPP) ถุง ethylene removing window (ERW) เก็บรักษาที่อุณหภูมิ 10 องศาเซลเซียส ความชื้นสัมพัทธ์ 95±5 %	134
ก. 22	ความแน่นเนื้อของมะเขือเทศเชอร์รี่อินทรีย์ที่ไม่บรรจุถุง (Control) บรรจุในถุง active ethylene removing (AER) ถุง PP เจาะรู 8 รู (PPP) ถุง ethylene removing window (ERW) เก็บรักษาที่อุณหภูมิ 10 องศาเซลเซียส ความชื้นสัมพัทธ์ 95±5 %	135
ก. 23	ปริมาณก๊าซภายในบรรจุภัณฑ์ ของมะเขือเทศเชอร์รี่อินทรีย์ที่ไม่บรรจุถุง (Control) บรรจุในถุง active ethylene removing (AER) ถุง PP เจาะรู 8 รู (PPP) ถุง ethylene removing window (ERW) เก็บรักษาที่อุณหภูมิ 10 องศาเซลเซียส ความชื้นสัมพัทธ์ 95±5 %	136
ก. 24	ปริมาณก๊าซภายในบรรจุภัณฑ์ ของมะเขือเทศเชอร์รี่อินทรีย์ที่ไม่บรรจุถุง (ชุดควบคุม) บรรจุในถุง active ethylene removing (AER) ถุง PP เจาะรู 8 รู (PPP) ถุง ethylene removing window (ERW) เก็บรักษาที่อุณหภูมิ 10 องศาเซลเซียส ความชื้นสัมพัทธ์ 95±5 %	137
ก. 25	ค่า a* value ของมะเขือเทศเชอร์รี่อินทรีย์ที่ไม่บรรจุถุง (Control) บรรจุในถุง active ethylene removing (AER) ถุง PP เจาะรู 8 รู (PPP) ถุง ethylene removing window (ERW) เก็บรักษาที่อุณหภูมิ 10 องศาเซลเซียส ความชื้นสัมพัทธ์ 95±5 %	138
ก. 26	ค่า b* value ของมะเขือเทศเชอร์รี่อินทรีย์ที่ไม่บรรจุถุง (Control) บรรจุในถุง active ethylene removing (AER) ถุง PP เจาะรู 8 รู (PPP) ถุง ethylene removing window (ERW) เก็บรักษาที่อุณหภูมิ 10 องศาเซลเซียส ความชื้นสัมพัทธ์ 95±5 %	139

## รายการตาราง (ต่อ)

ตาราง	หน้า
ก. 27	140
ค่า L* value ของมะเขือเทศเชอร์รี่อินทรีย์ที่ไม่บรรจุถุง (Control) บรรจุในถุง active ethylene removing (AER) ถุง PP เจาะรู 8 รู (PPP) ถุง ethylene removing window (ERW) เก็บรักษาที่อุณหภูมิ 10 องศาเซลเซียส ความชื้นสัมพัทธ์ 95±5 %	
ก. 28	141
ค่า hue angle ของมะเขือเทศเชอร์รี่อินทรีย์ที่ไม่บรรจุถุง (Control) บรรจุในถุง active ethylene removing (AER) ถุง PP เจาะรู 8 รู (PPP) ถุง ethylene removing window (ERW) เก็บรักษาที่อุณหภูมิ 10 องศาเซลเซียส ความชื้นสัมพัทธ์ 95±5 %	
ก. 29	142
ปริมาณแคโรทีนอยด์ของมะเขือเทศเชอร์รี่อินทรีย์ที่ไม่บรรจุถุง (Control) บรรจุในถุง active ethylene removing (AER) ถุง PP เจาะรู 8 รู (PPP) ถุง ethylene removing window (ERW) เก็บรักษาที่อุณหภูมิ 10 องศาเซลเซียส ความชื้นสัมพัทธ์ 95±5 %	
ก. 30	143
ปริมาณไลโคปีนของมะเขือเทศเชอร์รี่อินทรีย์ที่ไม่บรรจุถุง (Control) บรรจุในถุง active ethylene removing (AER) ถุง PP เจาะรู 8 รู (PPP) ถุง ethylene removing window (ERW) เก็บรักษาที่อุณหภูมิ 10 องศาเซลเซียส ความชื้นสัมพัทธ์ 95±5 %	
ก. 31	144
ปริมาณของแข็งที่ละลายน้ำได้ ของมะเขือเทศเชอร์รี่อินทรีย์ที่ไม่บรรจุถุง (Control) บรรจุในถุง active ethylene removing (AER) ถุง PP เจาะรู 8 รู (PPP) ถุง ethylene removing window (ERW) เก็บรักษาที่อุณหภูมิ 10 องศาเซลเซียส ความชื้นสัมพัทธ์ 95±5 %	
ก. 32	145
ปริมาณกรดที่ไตเตรทได้ ของมะเขือเทศเชอร์รี่อินทรีย์ที่ไม่บรรจุถุง (Control) บรรจุในถุง active ethylene removing (AER) ถุง PP เจาะรู 8 รู (PPP) ถุง ethylene removing window (ERW) เก็บรักษาที่อุณหภูมิ 10 องศาเซลเซียส ความชื้นสัมพัทธ์ 95±5 %	
ก. 33	146
ปริมาณกรดแอสคอบิกของมะเขือเทศเชอร์รี่อินทรีย์ที่ไม่บรรจุถุง (Control) บรรจุในถุง active ethylene removing (AER) ถุง PP เจาะรู 8 รู (PPP) ถุง ethylene removing window (ERW) เก็บรักษาที่อุณหภูมิ 10 องศาเซลเซียส ความชื้นสัมพัทธ์ 95±5 %	
ก. 34	147
ปริมาณกรดดีไฮดรอกซีแอสคอบิกของมะเขือเทศเชอร์รี่อินทรีย์ที่ไม่บรรจุถุง (Control) บรรจุในถุง active ethylene removing (AER) ถุง PP เจาะรู 8 รู (PPP) ถุง ethylene removing window (ERW) เก็บรักษาที่อุณหภูมิ 10 องศาเซลเซียส ความชื้นสัมพัทธ์	

## รายการตาราง (ต่อ)

ตาราง		หน้า
	95±5 %	
ก.35	ความสามารถการต้านอนุมูลอิสระ DPPH scavenging assay ของมะเขือเทศเชอร์รี่อินทรีย์ที่ไม่บรรจุถุง (Control) บรรจุในถุง active ethylene removing (AER) ถุง PP เจาะรู 8 รู (PPP) ถุง ethylene removing window (ERW) เก็บรักษาที่อุณหภูมิ 10 องศาเซลเซียส ความชื้นสัมพัทธ์ 95±5 %	148
ก.36	การสูญเสียน้ำหนักสด ของมะเขือเทศเชอร์รี่อินทรีย์ฉายรังสี UV-B ที่ปริมาณ 0 5 15 และ 30 kJ/m <sup>2</sup> และบรรจุถุง active ethylene removing และมะเขือเทศที่ไม่ฉายรังสีและไม่ได้บรรจุในบรรจุภัณฑ์ (Control) เก็บรักษาที่อุณหภูมิ 10 องศาเซลเซียส ความชื้นสัมพัทธ์ 95±5 %	149
ก.37	ความแน่นเนื้อ ของมะเขือเทศเชอร์รี่อินทรีย์ฉายรังสี UV-B ที่ปริมาณ 0 5 15 และ 30 kJ/m <sup>2</sup> และบรรจุถุง active ethylene removing และมะเขือเทศที่ไม่ฉายรังสีและไม่ได้บรรจุในบรรจุภัณฑ์ (Control) เก็บรักษาที่อุณหภูมิ 10 องศาเซลเซียส ความชื้นสัมพัทธ์ 95±5 %	150
ก.38	ค่าสี a* value ของมะเขือเทศเชอร์รี่อินทรีย์ฉายรังสี UV-B ที่ปริมาณ 0 5 15 และ 30 kJ/m <sup>2</sup> และบรรจุถุง active ethylene removing และมะเขือเทศที่ไม่ฉายรังสีและไม่ได้บรรจุในบรรจุภัณฑ์ (Control) เก็บรักษาที่อุณหภูมิ 10 องศาเซลเซียส ความชื้นสัมพัทธ์ 95±5 %	151
ก.39	ค่าสี hue angle ของมะเขือเทศเชอร์รี่อินทรีย์ฉายรังสี UV-B ที่ปริมาณ 0 5 15 และ 30 kJ/m <sup>2</sup> และบรรจุถุง active ethylene removing และมะเขือเทศที่ไม่ฉายรังสีและไม่ได้บรรจุในบรรจุภัณฑ์ (Control) เก็บรักษาที่อุณหภูมิ 10 องศาเซลเซียส ความชื้นสัมพัทธ์ 95±5 %	152
ก.40	ปริมาณแคโรทีนอยด์ทั้งหมด ของมะเขือเทศเชอร์รี่อินทรีย์ฉายรังสี UV-B ที่ปริมาณ 0 5 15 และ 30 kJ/m <sup>2</sup> และบรรจุถุง active ethylene removing และมะเขือเทศที่ไม่ฉายรังสีและไม่ได้บรรจุในบรรจุภัณฑ์ (Control) เก็บรักษาที่อุณหภูมิ 10 องศาเซลเซียส ความชื้นสัมพัทธ์ 95±5 %	153

## รายการตาราง (ต่อ)

ตาราง	หน้า
ก. 41 ปริมาณไลโคปีน ของมะเขือเทศเชอร์รี่อินทรีย์ฉายรังสี UV-B ที่ปริมาณ 0 5 15 และ 30 kJ/m <sup>2</sup> และบรรจุถุง active ethylene removing และมะเขือเทศที่ไม่ฉายรังสีและไม่ได้บรรจุในบรรจุภัณฑ์ (Control) เก็บรักษาที่อุณหภูมิ 10 องศาเซลเซียส ความชื้นสัมพัทธ์ 95±5 %	154
ก. 42 ปริมาณของแข็งทั้งหมดที่ละลายได้ ของมะเขือเทศเชอร์รี่อินทรีย์ฉายรังสี UV-B ที่ปริมาณ 0 5 15 และ 30 kJ/m <sup>2</sup> และบรรจุถุง active ethylene removing และมะเขือเทศที่ไม่ฉายรังสีและไม่ได้บรรจุในบรรจุภัณฑ์ (Control) เก็บรักษาที่อุณหภูมิ 10 องศาเซลเซียส ความชื้นสัมพัทธ์ 95±5 %	155
ก. 43 ปริมาณกรดที่ไทเตรทได้ ของมะเขือเทศเชอร์รี่อินทรีย์ฉายรังสี UV-B ที่ปริมาณ 0 5 15 และ 30 kJ/m <sup>2</sup> และบรรจุถุง active ethylene removing และมะเขือเทศที่ไม่ฉายรังสีและไม่ได้บรรจุในบรรจุภัณฑ์ (Control) เก็บรักษาที่อุณหภูมิ 10 องศาเซลเซียส ความชื้นสัมพัทธ์ 95±5 %	156
ก. 44 ปริมาณกรดแอสคอบิกของมะเขือเทศเชอร์รี่อินทรีย์ฉายรังสี UV-B ที่ปริมาณ 0 5 15 และ 30 kJ/m <sup>2</sup> และบรรจุถุง active ethylene removing และมะเขือเทศที่ไม่ฉายรังสีและไม่ได้บรรจุในบรรจุภัณฑ์ (Control) เก็บรักษาที่อุณหภูมิ 10 องศาเซลเซียส ความชื้นสัมพัทธ์ 95±5 %	157
ก. 45 ปริมาณกรดดีไฮดรอกซีแอสคอบิกของมะเขือเทศเชอร์รี่อินทรีย์ฉายรังสี UV-B ที่ปริมาณ 0 5 15 และ 30 kJ/m <sup>2</sup> และบรรจุถุง active ethylene removing และมะเขือเทศที่ไม่ฉายรังสีและไม่ได้บรรจุในบรรจุภัณฑ์ (Control) เก็บรักษาที่อุณหภูมิ 10 องศาเซลเซียส ความชื้นสัมพัทธ์ 95±5 %	158
ก. 46 เพอร์เซ็นต์ความสามารถการต้านอนุมูลอิสระ DPPH scavenging assay ของมะเขือเทศเชอร์รี่อินทรีย์ฉายรังสี UV-B ที่ปริมาณ 0 5 15 และ 30 kJ/m <sup>2</sup> และบรรจุถุง active ethylene removing และมะเขือเทศที่ไม่ฉายรังสีและไม่ได้บรรจุในบรรจุภัณฑ์ (Control) เก็บรักษาที่อุณหภูมิ 10 องศาเซลเซียส ความชื้นสัมพัทธ์ 95±5 %	159

## รายการตาราง (ต่อ)

ตาราง	หน้า
ก.47	160

เปอร์เซ็นต์ความสามารถการต้านอนุมูลอิสระ FRAP assay ของมะเขือเทศเชอร์รี่ อินทรีย์ฉายรังสี UV-B ที่ปริมาณ 0 5 15 และ 30 kJ/m<sup>2</sup> และบรรจุถุง active ethylene removing และมะเขือเทศที่ไม่ฉายรังสีและไม่ได้บรรจุในบรรจุภัณฑ์ (Control) เก็บรักษาที่ อุณหภูมิ 10 องศาเซลเซียส ความชื้นสัมพัทธ์ 95±5 %