

สารบัญ

	หน้า
บทคัดย่อภาษาไทย	๗
บทคัดย่อภาษาอังกฤษ	๘
กิตติกรรมประกาศ	๙
สารบัญ	๗
รายงานตารางประกอบ	๑๑
รายการรูปประกอบ	๑๒
บทที่	
1. บทนำ	1
1.1 ที่มาและความสำคัญของปัญหา	1
1.2 วัตถุประสงค์ของงานวิจัย	2
1.3 สมมุติฐานของงานวิจัย	3
1.4 ขอบเขตการดำเนินงานวิจัย	3
1.5 ประโยชน์ของงานวิจัย	3
2. ถำรวจเอกสาร	
2.1 ความสำคัญ	4
2.2 เกษตรอินทรีย์	5
2.3 ลักษณะทางพฤกษศาสตร์ของมะเขือเทศเชอร์รี่	8
2.4 ดัชนีการเก็บเกี่ยวมะเขือเทศ	9
2.5 การเปลี่ยนแปลงทางกายภาพ	10
2.6 การต้านอนุมูลอิสระของพืช	12
2.7 การเปลี่ยนแปลงปริมาณวิตามินซี	15
2.8 การหายใจ	16
2.9 การผลิตเอทิลีน	18

สารบัญ (ต่อ)

	หน้า
2.10 การเปลี่ยนแปลงความแน่นเนื้อ	20
2.11 การเปลี่ยนแปลงสี	22
2.12 บรรจุภัณฑ์แอคทีฟ	23
2.13 รังสีอัลตราไวโอเลต (Ultraviolet, UV)	24
3. ขั้นตอนการดำเนินงานวิจัย	
3.1 การเตรียมผลผลิต	27
3.2 การวางแผนการทดลอง	27
3.3 การบันทึกผลการทดลอง	30
4 ผลการทดลอง	
4.1 ศึกษาคุณภาพของมะเขือเทศเชอร์รี่ที่ปลูกแบบอินทรีย์เปรียบเทียบกับมะเขือเทศเชอร์รี่ที่ปลูกแบบเคมี	40
4.2 ศึกษาผลของบรรจุภัณฑ์ต่อคุณภาพและอายุการเก็บรักษามะเขือเทศเชอร์รี่อินทรีย์	60
4.3 ศึกษาผลของการฉายรังสี UV-B ต่อการเปลี่ยนแปลงคุณภาพของมะเขือเทศเชอร์รี่อินทรีย์ในระหว่างการวางจำหน่าย	76
5 วิจัยผลการทดลอง	
5.1 ศึกษาคุณภาพของมะเขือเทศเชอร์รี่ปลูกแบบอินทรีย์เปรียบเทียบกับมะเขือเทศเชอร์รี่แบบเคมี	88
5.2 ผลของบรรจุภัณฑ์ต่อคุณภาพและอายุการเก็บรักษามะเขือเทศเชอร์รี่อินทรีย์	94
5.3 ผลของการฉายรังสี UV-B ต่อการเปลี่ยนแปลงคุณภาพของมะเขือเทศเชอร์รี่อินทรีย์ในระหว่างการวางจำหน่าย	98
6 สรุปผลการทดลอง	104
ข้อเสนอแนะ	105

สารบัญ (ต่อ)

	หน้า
เอกสารอ้างอิง	106
ภาคผนวก	123
ก. (วิเคราะห์ผลการทางสถิติ)	128
ข. (ลักษณะของมะเขือเทศเชอร์รี่ระหว่างการเก็บรักษา)	161
ประวัติผู้วิจัย	166