

บทนำ

มะเขือเทศเป็นพืชผักที่สำคัญทางเศรษฐกิจชนิดหนึ่ง ซึ่งมีการผลิตและบริโภคทั่วโลก ในปี ค.ศ 1979 – 1981 พบว่าทั่วโลกผลิตมะเขือเทศได้เฉลี่ยปีละประมาณ 51.8 ล้านตัน ส่วนในปี ค.ศ 1990 พบว่าผลผลิตเฉลี่ยต่อปีสูงขึ้นเป็น 70.2 ล้านตัน (FAO, 1990) จังเห็นได้ว่าความต้องการมะเขือเทศนั้นมีเพิ่มขึ้นอย่างมาก การบริโภคมะเขือเทศนิยมบริโภคสด และในรูปผลิตภัณฑ์อาหารแปรรูปต่างๆ ได้แก่ ซอสมะเขือเทศ น้ำมะเขือเทศ และมะเขือเทศเชื้อมัน ในปี พ.ศ 2534 ประเทศไทยล่วงออกมาระบุโรจน์มะเขือเทศสดและแห้ง 1,043 ตัน เป็นมูลค่า 3,327,749 บาท และล่วงออกผลิตภัณฑ์มะเขือเทศอื่น ๆ 8,510 ตัน เป็นมูลค่า 116,351,583 บาท (Custom Department, 1991)

การปลูกมะเขือเทศในประเทศไทย แบ่งออกได้ 2 ประเภท

1. การปลูกนอกฤดู แบ่งการปลูกออกเป็น 2 ฤดู

1.1 ฤดูร้อนปลูกในเดือนมีนาคม – เมษายน มะเขือเทศที่ปลูกในช่วงนี้ล้วนใหญ่จะปลูกบนที่ราบสูงແสนบกุเชา ซึ่งอุณหภูมิต่ำเหมาะสมกับการเจริญเติบโตของมะเขือเทศ พันธุ์ที่ใช้ปลูกบนที่ราบสูง ได้แก่พันธุ์ VF 134-1-2 ส่วนการปลูกบริเวณที่ราบใช้พันธุ์ L22 พันธุ์สายฝน พันธุ์ลีด้าห้างฉัตร พันธุ์ลีด้าทิพย์ พันธุ์มะเขือเทศเหล่านี้เจริญเติบโตได้ในฤดูร้อน

1.2 ฤดูฝนปลูกในเดือนพฤษภาคม – สิงหาคม พันธุ์ที่ใช้ปลูกได้แก่ L22 พันธุ์ลีด้า พันธุ์ลีด้าทิพย์ พันธุ์ลีด้าห้างฉัตร และพันธุ์แม่โล้ 29

2. การปลูกในฤดู จะเริ่มปลูกประมาณเดือน พฤษภาคม – ธันวาคม เป็นช่วงที่มีอุณหภูมิเหมาะสมกับการเจริญเติบโตของมะเขือเทศ พันธุ์ที่นิยมปลูกคือ พันธุ์ VF 134-1-2 พันธุ์ Peto 94 และพันธุ์ Peto 502 พันธุ์ลีด้าทิพย์ เป็นพันธุ์ที่ใช้บริโภคสด และประกอบอาหาร สำหรับพันธุ์ผลกลมใหญ่ที่นิยมปลูกได้แก่ พันธุ์ Floradel

การขันสับมะเขือเทศจากที่ราบสูงແสนบกุเชาทางภาคเหนือไปสู่ตลาดนั้น พบว่ามีเบอร์เชนต์สูญเสียสูงหลังการเก็บเกี่ยว โดยเฉพาะฤดูร้อนมีการสูญเสียมาก สาเหตุล้วนใหญ่เนื่องมาจากคุณภาพไม่ดี การขันสับไม่ถูก และอาการร้อน สาเหตุรองลงมาคือ ขยายไม้ทัน มะเขือเทศสูก่อนระยะห่างระหว่างรอลูกค้า ส่วนมากมะเขือเทศสายพันธุ์ที่ร้อนจากฟาร์มเกษตรกรทั่วไป มีการสูญเสียและเน่าเสียง่าย ไม่สามารถเก็บไว้ร้อหายได้นาน การปรับปรุงพันธุ์มะเขือเทศพันธุ์ที่นิยมร้อน เพื่อยืดอายุการเก็บรักษาผล จึงเป็นงานที่น่าสนใจหนึ่ง เป็นแนวทางพัฒนาพันธุ์

ให้มีความสามารถเก็บรักษาผลได้นานในสภาพอุณหภูมิห้อง ลดการเน่าเสียระหว่างการขนส่ง และรองรับความต้องการของลูกค้า ด้วยการพัฒนาพันธุ์ปลูกนอกๆ ตลาดต่อไป

### วัตถุประสงค์ของการวิจัย

1. ศึกษาและประเมินการปรับปรุงลักษณะแห้งร้อนและอายุการเก็บรักษาผล โดยวิธี การผสมกลิ่น 3 ครั้ง
2. ศึกษาความสัมพันธ์ระหว่างการสุกของผลในแปลงปลูกกับปริมาณเอทธิลีนไกย์ในผล ปริมาณเอนไซม์โพลีก็อกทูโรเนสของผลมะเขือเทศ เพื่อใช้เป็นแนวทางใหม่ ในการคัดเลือกต้นพันธุ์ใหม่ยืน nor

อิชสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่  
Copyright © by Chiang Mai University  
All rights reserved