

บทที่ 6

สรุปผลการทดลอง

1. ไอโซนที่ระดับความเข้มข้น 100 มก./ชม. มีระยะเวลาที่เหมาะสมในการรมผล
ลำไยพันธุ์ค้อ คือ 30 นาที โดยสามารถเก็บรักษาผลลำไยไว้ได้นานที่สุด คือ 24 วัน และไม่มี
ผลต่อปริมาณของแข็งที่ละลายน้ำได้ ความแน่นเนื้อ เเปอร์เซ็นต์น้ำหนักสด เเปอร์เซ็นต์น้ำหนัก
แห้งของเนื้อ เมล็ด และเปลือกผลลำไย การให้ก๊าซไอโซนที่ระยะเวลา 60 และ 90 นาที แก่ผล
ลำไยน่าจะเป็นระดับที่มากเกินไป เพราะทำให้สีเปลือกผลลำไยคล้ำลง และมีปริมาณการนำ
เสี้ยวของผลเพิ่มขึ้น อย่างไรก็ตามผลลำไยที่ผ่านการรมก๊าซไอโซนที่ทุกระยะเวลา พบว่า สี
เปลือกมีความสว่างมากกว่าชุดควบคุม

การทำ microtome section ของเปลือกลำไย ในผลลำไยที่ไม่ได้ผ่านการรมก๊าซ
ไอโซน (ชุดควบคุม) พบว่าเซลล์มีสภาพสมบูรณ์มากที่สุด รองลงมาได้แก่ ผลลำไยที่ผ่านการ
รมก๊าซไอโซนเป็นเวลา 30 และ 60 นาที ตามลำดับ ในขณะที่ผลลำไยที่ผ่านการรมก๊าซ
ไอโซนเป็นเวลา 90 นาที พบว่าเซลล์มีลักษณะยุ่ยและมากที่สุด

2. สารละลายแคลเซียมไฮโปคลอไรท์ที่ระดับความเข้มข้น 30,000, 18,000, 6,000
สคต และน้ำกลั่น ทั้งที่ร่วม/ไม่ร่วมกับการรมก๊าซไอโซน ไม่สามารถยืดอายุการเก็บรักษาผล
ลำไยพันธุ์ค้อ โดยสามารถเก็บรักษาได้เป็นเวลาเท่ากัน คือ 9 วัน สำหรับการแช่ผลลำไยใน
สารละลายแคลเซียมไฮโปคลอไรท์ที่ระดับความเข้มข้น 30,000, 18,000, 6,000 สคต และน้ำ
กลั่น ร่วมกับการรมก๊าซไอโซน ทำให้สีเปลือกมีความสว่างมากกว่า และเป็นที่ยอมรับของผู้
บริโภคมากกว่า

3. สารละลายโบแทสซีเอ็มเปอร์เมแกนดที่ทุกระดับความเข้มข้น ไม่มีผลต่อการ
เปลี่ยนแปลงคุณภาพ และอายุการเก็บรักษาผลลำไยพันธุ์ค้อ

4. สารละลายโซเดียมไฮโปคลอไรท์ในทุกระดับความเข้มข้น คือ 1,000, 3,000 และ
5,000 สคต ไม่สามารถยืดอายุการเก็บรักษาผลลำไยได้ โดยสามารถเก็บรักษาได้เป็นเวลาเท่า
กัน คือ 9 วัน แต่หากแช่สารละลายโซเดียมไฮโปคลอไรท์ร่วมกับการรมก๊าซไอโซน ทำให้สี
เปลือกมีความสว่างมากกว่า แต่เกิดกลิ่นคกค่างที่ผลลำไย