

## บทที่ 6

### สรุปผลการทดลอง

1. การแช่ผลลำไยในน้ำร้อนก่อนการเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 1 องศาเซลเซียส มีการรั่วไหลของสารอีเล็กโตรไลต์ไม่แตกต่างจากผลลำไยที่ไม่ผ่านการแช่น้ำร้อนและการแช่น้ำร้อนยังมีผลทำให้เปลือกด้านในของผลลำไยมีสีเข้มขึ้น การสูญเสียน้ำหนักเพิ่มขึ้นตามระดับอุณหภูมิ น้ำร้อนที่ใช้แช่ผลลำไยและนอกจากนี้การใช้น้ำร้อนที่อุณหภูมิเพิ่มขึ้นทำให้การสูญเสียวิตามินซีลดลง แต่ไม่มีผลต่อการเปลี่ยนแปลงปริมาณของแข็งที่ละลายน้ำได้

2. การเก็บรักษาผลลำไยที่อุณหภูมิสลับไม่มีผลต่อการลดอาการระคายเคืองผิวหนัง คือมีการรั่วไหลของสารอีเล็กโตรไลต์ไม่แตกต่างจากผลลำไยที่เก็บรักษาที่อุณหภูมิ 1 องศาเซลเซียสและไม่มีผลต่อการสูญเสียน้ำหนัก ปริมาณของแข็งที่ละลายน้ำได้และการเน่าเสียของผลลำไย แต่มีผลทำให้เปลือกด้านในของผลลำไยมีสีเข้มขึ้น

3. การเก็บรักษาผลลำไยในสภาพที่มีการลดอุณหภูมิลำดับขั้นอาจมีผลต่อการลดอาการระคายเคืองผิวหนังได้ ซึ่งพิจารณาได้จากแนวโน้มการเปลี่ยนแปลงของเปอร์เซ็นต์การรั่วไหลของสารอีเล็กโตรไลต์ต่ำกว่าผลลำไยที่เก็บรักษาที่อุณหภูมิ 1 องศาเซลเซียส และการเก็บรักษาในสภาพที่มีการลดอุณหภูมิลำดับขั้นไม่มีผลต่อปริมาณของแข็งที่ละลายน้ำได้ ปริมาณวิตามินซี การยอมรับของผู้ทดสอบชิมและการประเมินกลิ่นของผลลำไยที่เก็บรักษาในสภาพที่มีการลดอุณหภูมิลำดับขั้นจนถึงอุณหภูมิ 5 องศาเซลเซียส แต่มีผลทำให้ผลลำไยที่เก็บรักษาในสภาพที่มีการลดอุณหภูมิลำดับขั้นมีการสูญเสียน้ำหนัก การเน่าเสียมากกว่าผลลำไยที่เก็บรักษาที่อุณหภูมิคงที่ และผลลำไยที่เก็บรักษาในสภาพที่มีการลดอุณหภูมิลำดับขั้นจนถึงอุณหภูมิ 1 องศาเซลเซียสมีกลิ่นหมักด้วย

### ข้อเสนอแนะ

การศึกษาผลของการเก็บรักษาในสภาพที่มีการลดอุณหภูมิลำดับขั้นต่อการลดอาการระคายเคืองผิวหนังควรมีการศึกษาเพิ่มเติมคือ ควรลดอุณหภูมิจากอุณหภูมิห้องเป็นอุณหภูมิ 10 องศาเซลเซียส แทน 20 องศาเซลเซียส แล้วลดอุณหภูมิลงวันละ 2 องศาเซลเซียสทุกวัน ซึ่งคาดว่าจะสามารถลดอาการระคายเคืองผิวหนังลงได้และควรมีการศึกษาเพิ่มเติมถึงการเปลี่ยนแปลงของเอนไซม์และโปรตีนที่เกี่ยวข้องกับการเกิดอาการระคายเคืองผิวหนังระหว่างการเก็บรักษาด้วย เพื่อทราบถึงสาเหตุของการทนทานต่อการเกิดอาการระคายเคืองผิวหนัง