

บทที่ 6

สรุปผลการทดลอง

ไอโซนที่ระดับความเข้มข้น 100 มิลลิกรัมต่อชั่วโมง ที่ระยะเวลาในการหมักผลลึ้นจินาน 45 และ 60 นาที สามารถเก็บรักษาผลลึ้นจิไว้ได้นาน 28 วัน โดยไม่มีผลต่อปริมาณของแข็งที่ละลายน้ำได้ ปริมาณกรดที่ไคเตรตได้ ปริมาณแอนโทไซยานิน ความแน่นเนื้อ เปอร์เซ็นต์น้ำหนักสด การเปลี่ยนแปลงสีเปลือก ค่าสีผิว เปอร์เซ็นต์น้ำหนักแห้งส่วนเนื้อ เมล็ด และเปลือก

ในการทำ microtome section ของเปลือกผลลึ้นจิที่ไม่ผ่านการรมก๊าซไอโซน(ชุดควบคุม) และผลลึ้นจิที่ผ่านการรมก๊าซไอโซน 30 นาที มีสภาพของเซลล์ที่สมบูรณ์มากที่สุด ส่วนผลลึ้นจิที่ผ่านการรมก๊าซไอโซนที่ระยะเวลานาน 45 และ 60 นาที เซลล์มีสภาพที่แตกย่อยมากที่สุด

สารละลายแคลเซียมไฮโปคลอไรท์ที่ความเข้มข้น 18000 และ 6000 สดล สามารถยืดอายุการเก็บรักษาได้เป็น 28 วัน โดยสารละลายแคลเซียมไฮโปคลอไรท์ที่ทุกระดับความเข้มข้นมีผลต่อสีผิวของผลลึ้นจิพันธุ์จักรพรรดิ โดยทำให้สีผิวผลลึ้นจิคัลดำมากขึ้น แต่ไม่มีผลต่อคุณภาพเนื้อผลลึ้นจิ

สารละลายโปแตสเซียมเปอร์แมงกานตที่ความเข้มข้น 1 สดล สามารถยืดอายุการเก็บรักษาได้เป็น 28 วัน โดยผลลึ้นจิที่ผ่านการแช่สารละลายโปแตสเซียมเปอร์แมงกานตที่ระดับความเข้มข้น 1, 10 และ 100 สดล ร่วม/ไม่ร่วมกับการรมด้วยก๊าซไอโซนไม่มีผลต่อการเปลี่ยนแปลงคุณภาพผลลึ้นจิพันธุ์จักรพรรดิ และสารละลายโปแตสเซียมเปอร์แมงกานตความเข้มข้น 10 สดล ร่วมกับการรมก๊าซไอโซน กระตุ้นให้ผลลึ้นจิเกิดการเน่าเสียเร็วขึ้น

สารละลายไฮโดรเจนเปอร์ออกไซด์ทุกระดับความเข้มข้นสามารถยืดอายุการเก็บรักษาได้เป็น 28 วัน โดยสารละลายไฮโดรเจนเปอร์ออกไซด์ที่ความเข้มข้น 6000 สดล มีผลทำให้สีเปลือกมีสีคัลดำมากขึ้น แต่อย่างไรก็ตามสารละลายไฮโดรเจนเปอร์ออกไซด์ ร่วม/ไม่ร่วมกับการรมก๊าซไอโซน ไม่มีผลต่อคุณภาพของเนื้อผลลึ้นจิพันธุ์จักรพรรดิ