

บทที่ 6

สรุปผลการทดลอง

1. ค่าความเป็นกรดเป็นด่างของสารละลายกรดซิตริก และระยะเวลาในการแช่ผลลำไยที่ไม่เหมาะสม มีผลทำให้เปอร์เซ็นต์การเน่าเสียเพิ่มขึ้นและไม่สามารถช่วยยืดอายุการเก็บรักษาได้
2. การใช้สารละลายกรดซิตริก ที่มีค่าความเป็นกรดเป็นด่างเท่ากับ 3.1 - 4.0 แช่ผลลำไยเป็นระยะเวลานาน 10 และ 15 นาที สามารถยืดอายุการเก็บรักษา ได้นานที่สุด มีอายุการเก็บรักษา 16.33 และ 16.67 วัน ตามลำดับ โดยการแช่นาน 15 นาที มีสีผิวเปลือกคล้ำลงน้อยกว่ากรรมวิธีอื่นๆ
3. การใช้สารละลายกรดซิตริกที่มีค่าความเป็นกรดเป็นด่างเท่ากับ 3.1 - 4.0 แช่ผลลำไยเป็นระยะเวลานาน 15 นาที ร่วมกับการรมก๊าซโอโซน สามารถเก็บรักษาผลลำไยได้เฉลี่ย 15.33 - 17.00 วัน
4. การใช้สารละลายกรดซิตริก และก๊าซโอโซน ไม่มีผลต่ออายุการเก็บรักษา การเปลี่ยนแปลงทางชีวเคมี การเปลี่ยนแปลงทางกายภาพ การเปลี่ยนสีของเปลือกด้านนอก และคะแนนการยอมรับในการบริโภค

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่

Copyright© by Chiang Mai University

All rights reserved