

บทที่ 6

สรุปผลการทดลอง

1. ผักกาดหอมที่ปลูกในระบบไฮโดรโปนิกส์มีอายุการเก็บรักษาได้นานกว่าผักกาดหอมที่ปลูกในระบบปกติ
2. ระบบการผลิตผักและอนุหนุมิที่ใช้ในการเก็บรักษามีผลต่อการสูญเสียน้ำหนัก ปริมาณวิตามินซี แต่ไม่มีผลต่อปริมาณไนเตรทของผักกาดหอม
3. ผักกาดหอมพร้อมปรุงที่ปลูกในระบบไฮโดรโปนิกส์ มีค่า hue และปริมาณคลอโรฟิลล์ทั้งหมดมากกว่าผักกาดหอมพร้อมปรุงที่ปลูกในระบบปกติ แต่มีปริมาณของแข็งทั้งหมดที่ละลายน้ำได้น้อยกว่า
4. ผักกาดหอมพร้อมปรุงที่ปลูกในระบบไฮโดรโปนิกส์มีอายุการเก็บรักษาได้นานกว่าผักกาดหอมพร้อมปรุงที่ปลูกในระบบปกติ
5. การจุ่มสารละลายคลอรีน 100 ส่วนต่อล้านส่วน ทำให้ผักกาดหอมมีการสูญเสียน้ำหนักเพิ่มขึ้น แต่การสูญเสียความกรอบ ปริมาณวิตามินซี ปริมาณของแข็งทั้งหมดที่ละลายน้ำได้ และอายุการเก็บรักษาลดลง
6. ระบบการผลิตผักและการจุ่มคลอรีนมีผลต่อปริมาณจุลินทรีย์ทั้งหมด
7. ผักกาดหอมที่ปลูกในระบบปกติมีอัตราการหายใจสูงกว่าผักกาดหอมที่ปลูกในระบบไฮโดรโปนิกส์
8. การแปรรูปผักกาดหอม ทำให้ผักกาดหอมพร้อมปรุงมีอัตราการหายใจสูงกว่าผักกาดหอมทั้งหัว
9. การจุ่มสารละลายคลอรีน 100 ส่วนต่อล้านส่วน ทำให้ผักกาดหอมพร้อมปรุงมีอัตราการหายใจต่ำกว่าผักกาดหอมพร้อมปรุงที่ไม่จุ่มสารละลายคลอรีน