

บทที่ 6

สรุปผลการทดลอง

1. ค่า lag factor จากการลดอุณหภูมิผลสตรอเบอร์รี่พันธุ์พระราชทาน 72 โดยวิธีผ่านอากาศเย็นมีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 0.9396 ค่า half cooling time และ seven-eighths cooling time มีค่าเฉลี่ยอยู่ที่ 11.83 และ 35.33 นาที ตามลำดับ และมีค่า cooling coefficients เฉลี่ยเท่ากับ 0.070 ต่อนาที
2. ผลสตรอเบอร์รี่ที่ผ่านกระบวนการลดอุณหภูมิมั่นคงความแน่นเนื้อ ปริมาณของแข็งทั้งหมดที่ละลายน้ำได้ และปริมาณวิตามินซีมากกว่าผลสตรอเบอร์รี่ที่ไม่ผ่านกระบวนการลดอุณหภูมิ แต่มีค่า pH ต่ำกว่า และมีการสูญเสียน้ำหนัก ปริมาณกรดที่ไทเทรตได้ ปริมาณแอนโทไซยานิน และอายุการเก็บรักษาไม่แตกต่างกัน
3. ผลสตรอเบอร์รี่ที่เก็บรักษาไว้ที่อุณหภูมิ 0, 5 และ 10 องศาเซลเซียส มีการสูญเสียน้ำหนักน้อยกว่า มีปริมาณแอนโทไซยานินต่ำกว่า แต่มีความแน่นเนื้อและอายุการเก็บรักษามากกว่าผลสตรอเบอร์รี่ที่เก็บรักษาไว้ที่อุณหภูมิห้อง และมีปริมาณของแข็งทั้งหมดที่ละลายน้ำได้ ค่า pH และปริมาณกรดที่ไทเทรตได้ไม่แตกต่างกัน
4. ผลสตรอเบอร์รี่ที่ผ่านกระบวนการลดอุณหภูมิมีอัตราการทำลายใจสูงกว่าผลสตรอเบอร์รี่ที่ไม่ผ่านกระบวนการลดอุณหภูมิ