

บทที่ 6

สรุปผลการวิจัย

1. ระยะเวลาแก่และพันธุ์ของผลลึ้นจีเป็นปัจจัยที่มีอิทธิพลต่อการเปลี่ยนแปลงทางกายภาพ ทางเคมี และคุณภาพของผลลึ้นจีก่อนและหลังแช่แข็งรวมทั้งระหว่างการเก็บรักษา

1.1 ผลลึ้นจีระยะเวลาแก่ที่ 3 ของทั้ง 4 พันธุ์เป็นระยะที่เหมาะสมที่สุดในการแช่แข็ง ขณะที่ระยะเวลาแก่ที่ 1 ไม่เหมาะสมในการแช่แข็ง และผลลึ้นจีพันธุ์กิมเจงเหมาะสมที่สุดในการแช่แข็งโดยมีคุณภาพหลังละลายน้ำแข็งและเก็บรักษาใกล้เคียงกับผลลึ้นจีสดมากที่สุด รองลงมาคือพันธุ์จักรพรรดิ กวางเจา และฮงฮวย ตามลำดับ

1.2 คุณภาพและการยอมรับของผลลึ้นจีแช่แข็งจะลดลงเมื่อเก็บรักษาไว้เป็นระยะเวลานาน โดยผลลึ้นจีชุดที่ผ่านการรักษาสีเปลือกจะมีคุณภาพและการยอมรับดีกว่าชุดควบคุมตลอดการเก็บรักษาที่อุณหภูมิต่ำ - 22 องศาเซลเซียสเป็นเวลา 6 เดือน ผลลึ้นจีแช่แข็งพันธุ์กิมเจงสามารถเก็บรักษาได้นาน 6 เดือนโดยมีคุณภาพใกล้เคียงกับผลลึ้นจีสดและผู้บริโภคให้การยอมรับสูงที่สุด

2. กรรมวิธีการรักษาสีเปลือกผลลึ้นจีที่สามารถรักษาสีแดงของเปลือกผลลึ้นจีแช่แข็งได้ดีที่สุด คือ การแช่ผลลึ้นจีในสารละลายผสมของกรดซิตริกความเข้มข้น 10 เปอร์เซ็นต์ น้ำตาลซูโครส 10 เปอร์เซ็นต์ และกรดแอสคอร์บิก 1 เปอร์เซ็นต์ นาน 30 นาทีก่อนแช่แข็ง โดยสามารถรักษาสีแดงของเปลือกผลลึ้นจีหลังละลายน้ำแข็งได้นาน 2 ชั่วโมงสำหรับผลลึ้นจีพันธุ์กิมเจง และ 1 ชั่วโมงสำหรับผลลึ้นจีพันธุ์ฮงฮวยเมื่อปล่อยไว้ที่อุณหภูมิห้อง (29 องศาเซลเซียส) โดยที่กรรมวิธีการรักษาสีเปลือกผลลึ้นจีที่ใช้ไม่มีผลกระทบต่อคุณภาพในด้าน TSS, TA, TSS : TA และรสชาติรวมทั้งการยอมรับของผลลึ้นจีแช่แข็ง