

บทที่ 5

สรุปผลการทดลอง

1. สารละลายที่ใช้แช่ผักกาดหอมห่อตัดแต่งพร้อมบริโกลที่เหมาะสม คือ สารละลายกรดซิตริก ความเข้มข้น 1.0 เปอร์เซ็นต์ นาน 5 วินาที สารละลายคลอรีนความเข้มข้น 100 มิลลิกรัมต่อลิตร นาน 5 นาที และสารละลายกรดอะซิติกความเข้มข้น 0.1 เปอร์เซ็นต์ นาน 5 วินาที ซึ่งสามารถชะลอปฏิบัติการเกิดสีน้ำตาลได้
2. การเก็บรักษาผักกาดหอมห่อตัดแต่งพร้อมบริโกลที่อุณหภูมิ 2 องศาเซลเซียส ทำให้มีคุณภาพดี เป็นที่ยอมรับของผู้บริโภค และมีอายุการเก็บรักษานานที่สุด 13 วัน
3. การเก็บรักษาผักกาดหอมห่อตัดแต่งพร้อมบริโกลในถุงโพลีโพรไพลีนที่ความหนา 40 และ 50 ไมครอน ไม่มีผลต่อการเปลี่ยนแปลงคุณภาพทางกายภาพ และคุณภาพทางเคมีของผักกาดหอมห่อตัดแต่งพร้อมบริโกล
4. การเกิดสีน้ำตาลที่บริเวณรอยตัดและก้านใบของผักกาดหอมห่อตัดแต่งพร้อมบริโกลมีความสัมพันธ์กับกิจกรรมของเอนไซม์โพลีฟีนอลออกซิเดส
5. ผักกาดหอมห่อตัดแต่งพร้อมบริโกลมีอัตราการหายใจสูงกว่าผักกาดหอมห่อหึ่งหั่วประมาณ 25 – 52 เปอร์เซ็นต์ และสารละลายกรดซิตริกความเข้มข้น 1.0 เปอร์เซ็นต์ ที่ใช้แช่ผักกาดหอมห่อตัดแต่งพร้อมบริโกลทำให้อัตราการหายใจของผักกาดหอมห่อตัดแต่งพร้อมบริโกลเพิ่มสูงขึ้นประมาณ 18.52 – 61.54 เปอร์เซ็นต์