

บทที่ 6

สรุปผลการวิจัย

1. การเคลือบผิวผลมะม่วงพันธุ์มหาชนกด้วยไคโตซานความเข้มข้น 0.50, 0.75 และ 1.00 เปอร์เซ็นต์ ช่วยลดการสูญเสียน้ำหนักและชะลอการสุกได้ดีกว่าผลที่ไม่เคลือบผิวและผลที่เคลือบผิวด้วยไคโตซานความเข้มข้น 0.25 เปอร์เซ็นต์ แต่เกิดการเปลี่ยนแปลงสีเปลือกผิดปกติในผลที่เคลือบผิวด้วยไคโตซานความเข้มข้น 0.75 และ 1.00 เปอร์เซ็นต์ โดยผิวเปลือกมีสีเขียวปนเหลืองไม่สม่ำเสมอ ส่วนผลที่เคลือบผิวด้วยไคโตซานความเข้มข้น 0.50 เปอร์เซ็นต์ มีการเปลี่ยนแปลงสีเปลือกตามปกติ แต่สีผิวไม่สวยเท่ากับผลที่ไม่เคลือบผิว อายุการวางจำหน่ายของผลที่เคลือบผิวด้วยไคโตซานความเข้มข้น 0.25, 0.50 เปอร์เซ็นต์และผลที่ไม่เคลือบผิว เท่ากับ 9 วัน ในขณะที่อายุการวางจำหน่ายของผลที่เคลือบผิวด้วยไคโตซานความเข้มข้น 0.75 และ 1.00 เปอร์เซ็นต์ เท่ากับ 5 วัน

2. การเคลือบผิวผลมะม่วงด้วยไคโตซานความเข้มข้น 1.00 เปอร์เซ็นต์ ทำให้ผลมีการเกิดโรคน้อยที่สุด แต่ไคโตซานทุกความเข้มข้นไม่สามารถยับยั้งการเจริญของเชื้อ *C. gloeosporioides* บนอาหารเลี้ยงเชื้อ PDA

3. การแช่ผลมะม่วงในน้ำร้อนอุณหภูมิ 52 และ 55 °ซ เป็นระยะเวลา 5 และ 10 นาที ไม่มีผลต่อการสูญเสียน้ำหนัก ปริมาณของแข็งที่ละลายน้ำได้ (TSS) ปริมาณกรดที่ไตเตรตได้ (TA) อัตราส่วน TSS/TA และความแน่นเนื้อ แต่ช่วยชะลอการเปลี่ยนสีเปลือกและสีเนื้อในระหว่างการเก็บรักษา ผลมะม่วงทุกกรรมวิธีมีอายุการวางจำหน่าย 9 วัน

4. การแช่ผลมะม่วงในน้ำร้อนอุณหภูมิ 52 °ซ 10 นาที และ 55 °ซ 5 นาที ช่วยลดการเกิดโรคได้ดีที่สุด