

## บทที่ 5

## สรุปผลการทดลอง

1. การจุ่มผลลำไยในน้ำร้อนที่อุณหภูมิ 50 องศาเซลเซียส ทำให้มีการรั่วไหลของสารอิเล็กโตรไลต์ที่เปลือกของผลลำไยเพิ่มขึ้นมากกว่าการจุ่มในน้ำร้อนที่อุณหภูมิ 45 องศาเซลเซียส และการจุ่มผลลำไยในน้ำร้อนนาน 5 และ 10 นาที มีการรั่วไหลของสารอิเล็กโตรไลต์เพิ่มขึ้นมากกว่าการจุ่มในน้ำร้อนนาน 3 นาที
2. การเก็บรักษาผลลำไยที่อุณหภูมิ 1 และ 5 องศาเซลเซียส นาน 12 วัน มีผลทำให้เปลือกทั้งด้านนอกและด้านในมีสีคล้ำลง โดยมีค่า  $L^*$ ,  $b^*$ , Chroma และ  $h^\circ$  ลดลง
3. การเก็บรักษาผลลำไยที่อุณหภูมิ 5 องศาเซลเซียส มีการสูญเสียน้ำหนักมากกว่าการเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 1 องศาเซลเซียส
4. ระหว่างการเก็บรักษาผลลำไยแสดงอาการระคายเคืองผิวหนังโดยเปลือกด้านในเปลี่ยนเป็นสีน้ำตาลทั้งหมดเมื่อเก็บรักษานาน 6 วัน และมีการรั่วไหลของสารอิเล็กโตรไลต์เพิ่มขึ้น การจุ่มผลลำไยในน้ำร้อนที่อุณหภูมิ 50 องศาเซลเซียส นาน 10 นาที เก็บรักษาที่อุณหภูมิ 1 และ 5 องศาเซลเซียส แสดงอาการระคายเคืองมากที่สุด และการเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 1 องศาเซลเซียส มีการรั่วไหลของสารอิเล็กโตรไลต์มากกว่าที่อุณหภูมิ 5 องศาเซลเซียส
5. กิจกรรมของเอนไซม์ PPO ที่เปลือกของผลลำไยลดลง ปริมาณสารประกอบฟีนอลค่อนข้างคงที่และเพิ่มขึ้น หลังจากเก็บรักษานาน 8 วัน และการเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 1 องศาเซลเซียส มีกิจกรรมของเอนไซม์ PPO ลดลงและมีปริมาณสารประกอบฟีนอลเพิ่มขึ้นมากกว่าการเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 5 องศาเซลเซียส
6. ปริมาณโปรตีนที่เปลือกของผลลำไยเพิ่มขึ้นตลอดระยะเวลาการเก็บรักษา และการเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 1 องศาเซลเซียส มีปริมาณโปรตีนมากกว่าการเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 5 องศาเซลเซียส
7. การจุ่มผลลำไยในน้ำร้อนที่อุณหภูมิ 45 และ 50 องศาเซลเซียส นาน 3, 5 และ 10 นาที แล้วเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 1 และ 5 องศาเซลเซียส ไม่มีผลกระทบต่อการเน่าเสียของผลลำไย การเปลี่ยนแปลงปริมาณของแข็งที่ละลายน้ำได้ และค่าพีเอชของเนื้อลำไย