

## บทที่ 6

### สรุปผลการทดลอง

1. การใช้ลมร้อนอุณหภูมิ 38 องศาเซลเซียส นาน 18, 24 และ 30 ชั่วโมง ไม่สามารถยืดอายุการเก็บรักษาและอาการสะท้อนหนาวของผลมะม่วงได้
2. การเก็บรักษาผลมะม่วงที่อุณหภูมิ 5 และ 13 องศาเซลเซียส สามารถเก็บรักษาผลมะม่วงได้นาน 30 และ 21 วันตามลำดับ โดยไม่ทำให้มะม่วงเกิดอาการสะท้อนหนาว
3. การจุ่มในน้ำร้อน 40 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 10 นาที จะช่วยยืดอายุการเก็บรักษาของผลมะม่วงได้นาน 33 วัน และยังสามารถลดการร่วงไหลของสารอิเล็กโทรไลต์ได้
4. การจุ่มในน้ำร้อน 40 องศาเซลเซียส เป็นเวลานาน 30 นาที จะทำให้เกิดอันตรายกับผิวมะม่วงเพิ่มขึ้น (heat damage)
5. การลดอุณหภูมิลงตามลำดับขึ้นจากอุณหภูมิ 10 องศาเซลเซียส นาน 2 วัน สามารถเก็บรักษาได้นาน 39 วัน และยังสามารถลดการร่วงไหลของสารอิเล็กโทรไลต์ได้ แต่มีผลต่อการเปลี่ยนแปลงสีผิวของผลมะม่วง คือมีสีคล้ำขึ้น
6. การใช้ความร้อนร่วมกับการลดอุณหภูมิลงตามลำดับขึ้น สามารถยืดอายุการเก็บรักษาได้นาน 30 วัน เหมือนกับผลมะม่วงที่จุ่มในน้ำร้อน 40 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 10 นาที และการลดอุณหภูมิลงตามลำดับขึ้นจากอุณหภูมิ 10 องศาเซลเซียส นาน 2 วัน เพียงอย่างเดียว

### ข้อเสนอแนะ

1. จากการทดลอง การให้ความร้อนแก่ผลมะม่วงก่อนทำการเก็บรักษาที่อุณหภูมิต่ำ จะไม่ช่วยยืดอายุการเก็บรักษา หรือช่วยลดการเกิดอาการสะท้อนหนาวได้ดีเท่ากับการลดอุณหภูมิลงตามลำดับขึ้น ดังนั้น ควรมีการศึกษาการใช้อุณหภูมิต่ำหรือการ curing กับผลมะม่วงเพิ่มเติมก่อนนำไปเก็บรักษาที่อุณหภูมิต่ำ
2. ควรใช้จำนวนตัวอย่างให้มากพอเพื่อลดความคลาดเคลื่อนจากการทดลอง