

บทที่ 5

สรุป

- 5.1 เนื้อลำไยอบแห้งที่มีค่า a_w เริ่มต้นเท่ากับ 0.4 ความเข้มข้นของออกซิเจนมีผลต่อการเปลี่ยนแปลงคุณภาพเพียงเล็กน้อย ทำให้สามารถเก็บรักษาได้นาน 6 เดือนในทุกสภาพ ความเข้มข้นของออกซิเจน และมีคุณภาพไม่แตกต่างจากเนื้อลำไยอบแห้งสีเหลืองทองที่กำหนดในท้องตลาด
- 5.2 เนื้อลำไยอบแห้งที่มีค่า a_w เริ่มต้นเท่ากับ 0.5 ความเข้มข้นของออกซิเจนที่ 10% เริ่มมีผลต่อการเปลี่ยนแปลงคุณภาพของเนื้อลำไยอบแห้งอย่างมากในระหว่างการเก็บรักษา และจะเกิดขึ้นอย่างรวดเร็วในช่วง 3 เดือนแรก ทำให้สามารถเก็บรักษาเนื้อลำไยอบแห้งได้ 3 เดือนก่อนที่เนื้อลำไยจะมีคุณภาพลดลง
- 5.3 เนื้อลำไยอบแห้งที่มีค่า a_w เริ่มต้นเท่ากับ 0.6 ความเข้มข้นของออกซิเจน 5% เริ่มมีผลต่อการเปลี่ยนแปลงคุณภาพของเนื้อลำไยอบแห้งอย่างมากและเกิดขึ้นอย่างรวดเร็วในช่วง 2 เดือนแรก ทำให้สามารถเก็บรักษาเนื้อลำไยได้ 2 เดือนก่อนที่เนื้อลำไยจะมีคุณภาพลดลง
- 5.4 ความเข้มข้นของออกซิเจนไม่มีผลต่อค่าแรงเฉือนในทุกระดับของค่า a_w แต่ค่าแรงเฉือนจะลดลงเมื่อค่า a_w เพิ่มขึ้น
- 5.5 ค่า a_w และความเข้มข้นของออกซิเจนที่ต่ำจะช่วยชะลอการเปลี่ยนแปลงปริมาณน้ำตาลรีดิวซ์ ปริมาณของแข็งที่ละลายน้ำได้ ความเป็นกรด-ด่าง และปริมาณกรดทั้งหมดที่ไทเทรตได้ ในระหว่างการเก็บรักษา

ปัญหาและข้อเสนอแนะ

ในการหาปริมาณเชื้อรา และยีสต์ทั้งหมดควรเตรียมความเข้มข้นของตัวอย่าง หลากๆ ความเข้มข้นอย่างน้อย 3 ความเข้มข้นเพื่อให้ได้ค่าที่แน่นอน

ควรมีการเก็บข้อมูลภายในบรรจุภัณฑ์ เช่น ความชื้นสัมพัทธ์, การเปลี่ยนแปลงของปริมาณก๊าซภายในบรรจุภัณฑ์เพื่อให้ทราบถึงการเปลี่ยนแปลงภายในบรรจุภัณฑ์ที่แน่นอน ควรมีการเก็บข้อมูลการเกิดปฏิกิริยาปฏิกิริยาต่างๆ เพื่อให้ทราบถึงสาเหตุการเปลี่ยนแปลงที่แน่นอน เช่น ปฏิกิริยาออกซิเดชัน ปฏิกิริยาสีน้ำตาลที่เร่งด้วยจากเอนไซม์ และที่ไม่เกี่ยวข้องกับเอนไซม์