

## บทที่ 5

### สรุปผลการทดลองและข้อเสนอแนะ

#### 5.1 สรุปผลการทดลอง

1. ในระยะที่ผลหม่อนพันธุ์เชียงใหม่เริ่มสุก ผลหม่อนมีลักษณะเนื้อที่แข็ง มีปริมาณกรดสูง แต่มีปริมาณของแข็งที่ละลายน้ำได้ ปริมาณน้ำตาลรีดิวซ์และ sugar acid ratio ต่ำ เมื่อผลหม่อนมีระยะความสุกเพิ่มมากขึ้นเป็นสุกปานกลาง สุก และสุกจัด ผลหม่อนจะมีลักษณะอ่อนนิ่มลง ปริมาณกรดลดลง ส่วนปริมาณของแข็งที่ละลายน้ำได้ ปริมาณน้ำตาลรีดิวซ์และ sugar acid ratio จะเพิ่มขึ้นตามระยะความสุกที่เพิ่มขึ้นตามลำดับ
2. ต้นหม่อนที่ติดผลในฤดูจะสุกเร็วกว่า และมีช่วงระยะเวลาในการเก็บเกี่ยวที่สั้นกว่าต้นหม่อนที่ติดผลนอกฤดู และผลหม่อนในฤดูมีลักษณะคุณภาพดีกว่าผลหม่อนนอกฤดูเนื่องจากมีผลขนาดใหญ่ มีลักษณะเนื้อสัมผัสที่ดีไม่เลอะง่ายจึงเหมาะในการบริโภคสด ส่วนผลหม่อนนอกฤดูเหมาะที่จะนำไปแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์ต่างๆ
3. ดัชนีการเก็บเกี่ยวที่เหมาะสมของผลหม่อนสำหรับรับประทานผลสดคือ ผลหม่อนในระยะที่ผลสุก (ผลหม่อนเป็นสีแดงเข้ม) และสุกจัด (ผลหม่อนเป็นสีดำทั้งหมด) ดังนั้นต้นหม่อนที่ติดผลในฤดู (กุมภาพันธ์ - เมษายน) จะมีดัชนีการเก็บเกี่ยวที่เหมาะสมสำหรับเก็บผลหม่อนเพื่อบริโภคสดคือหลังจากดอกบาน 29 - 32 วัน ส่วนต้นหม่อนที่ติดผลนอกฤดู (ตุลาคม - ธันวาคม) จะมีดัชนีการเก็บเกี่ยวผลหม่อนเพื่อบริโภคผลสดคือหลังจากดอกบาน 50 - 56 วัน

## 5.2 ข้อเสนอแนะ

1. คุณภาพหม่อนผลสดทางด้านเคมียังมีสารที่มีผลดีต่อสุขภาพได้แก่สาร แอนท็อกซิแดนท์ (antioxidant) ดังนั้นจึงน่าจะศึกษาปริมาณสารแอนท็อกซิแดนท์ต่างๆ เช่น แอนโทไซยานิน (anthocyanin) ในผลหม่อนเนื่องจากสารแอนท็อกซิแดนท์มีคุณสมบัติเป็นสารที่ป้องกันการเกิดอนุมูลอิสระ ซึ่งอนุมูลอิสระเป็นสาเหตุหนึ่งที่ทำให้เซลล์เสื่อมสภาพ และเป็นสาเหตุอีกอย่างหนึ่งของการเกิดมะเร็งในสิ่งมีชีวิต
2. ผลหม่อนสามารถให้ผลผลิตนอกฤดูได้ตั้งแต่ช่วงเดือนพฤศจิกายนถึงเดือนเมษายน ดังนั้นน่าจะมีการศึกษาคุณภาพของผลหม่อนที่ติดผลนอกฤดูในช่วงเดือนอื่นๆของปีด้วย
3. ผลหม่อนสุกมีลักษณะที่นิ่ม ซ้ำง่ายทำให้เกิดการเน่าเสียได้ง่าย ดังนั้นควรศึกษาการเก็บรักษาหม่อนผลสด และการเปลี่ยนแปลงคุณภาพของผลหม่อนในระหว่างการเก็บรักษา