

## บทที่ 6

### สรุปผลการทดลอง

ลึนจี และมะปราง นั้นมีรูปแบบในการเปลี่ยนแปลงปริมาณของเอทธิลีนต่างกับลำไย โดยที่พบว่า ความเข้มข้นของเอทธิลีนในช่องว่างระหว่างเซลล์ของยอดลึนจีพันธุ์สงสวย และมะปรางพันธุ์ทูลเกล้า ลดลงในช่วง 8-6 สัปดาห์ก่อนการแตกใบอ่อน จากนั้นปริมาณความเข้มข้นของเอทธิลีนเพิ่มขึ้นจนถึงสัปดาห์ที่มีการแตกใบอ่อน ในขณะที่ลำไยพันธุ์ค่อมมีความเข้มข้นคงที่ตั้งแต่สัปดาห์ที่ 8 ก่อนการแตกใบอ่อนไปจนถึงสัปดาห์ที่ 4 ก่อนการแตกใบอ่อน จากนั้นปริมาณความเข้มข้นของเอทธิลีนเพิ่มขึ้นจนถึงสัปดาห์ที่มีการแตกใบอ่อน

ส่วนการศึกษาการเปลี่ยนแปลงปริมาณคาร์โบไฮเดรตที่ไม่ใช่โครงสร้าง (TNC) ในยอดลำไยพันธุ์ค่อม ลึนจีพันธุ์สงสวย และมะปรางพันธุ์ทูลเกล้า พบว่าปริมาณ TNC ในยอดลึนจีพันธุ์สงสวย และลำไยพันธุ์ค่อมมีแนวโน้มลดลงจากสัปดาห์ที่ 8 ก่อนการแตกใบอ่อน ไปจนถึงสัปดาห์ที่มีการแตกใบอ่อน ส่วนในยอดมะปรางพันธุ์ทูลเกล้า พบว่าปริมาณ TNC ในยอดมะปรางพันธุ์ทูลเกล้า ลดลงในสัปดาห์ที่ 8-6 ก่อนการแตกใบอ่อน จากนั้นปริมาณ TNC ค่อนข้างคงที่จนกระทั่งถึงสัปดาห์ที่มีการแตกใบอ่อน