

บทที่ 6

สรุปผลการทดลอง

1. ผลสตรอเบอร์รี่ที่เคลือบผิวด้วยไคโตซานความเข้มข้น 1.5 และ 2.0 เปอร์เซ็นต์ มีลักษณะปรากฏดีที่สุดและมีการเข้าทำลายของเชื้อราที่น้อยที่สุด และการเคลือบผิวมีผลต่อการเปลี่ยนแปลง ปริมาณวิตามินซี ปริมาณแอนโทไซยานิน และของแข็งทั้งหมดที่ละลายน้ำได้
2. ผลสตรอเบอร์รี่ที่เก็บรักษาไว้ที่อุณหภูมิ 0 และ 5 องศาเซลเซียสมีลักษณะปรากฏดีกว่า และมีการเข้าทำลายของเชื้อราต่ำกว่าผลสตรอเบอร์รี่ที่เก็บรักษาไว้ที่ 10 องศาเซลเซียส และอุณหภูมิที่เก็บรักษามีผลต่อการสูญเสียน้ำหนัก การเปลี่ยนแปลงสีผิว สีเนื้อ ปริมาณวิตามินซี ปริมาณแอนโทไซยานิน และอัตราการหายใจ
3. ผลสตรอเบอร์รี่ที่ปลูกเชื้อด้วยสปอร์ของเชื้อรา *Rhizopus* sp. ความเข้มข้น 3×10^5 สปอร์/มิลลิลิตร และเคลือบผิวด้วยไคโตซานความเข้มข้น 1.5 เปอร์เซ็นต์ แล้วเก็บรักษาไว้ที่อุณหภูมิ 0 องศาเซลเซียส มีการเข้าทำลายของเชื้อรา *Rhizopus* sp. น้อยกว่าผลสตรอเบอร์รี่ที่ปลูกเชื้อด้วยสปอร์ของเชื้อรา *Rhizopus* sp. ความเข้มข้น 3×10^5 สปอร์/มิลลิลิตร แล้วไม่เคลือบผิว
4. ผลสตรอเบอร์รี่ที่ปลูกเชื้อด้วยสปอร์ของเชื้อรา *Rhizopus* sp. ความเข้มข้น 3×10^5 สปอร์/มิลลิลิตร และเคลือบผิวด้วยไคโตซานความเข้มข้น 1.5 เปอร์เซ็นต์ แล้วเก็บรักษาไว้ที่อุณหภูมิ 0 องศาเซลเซียส มีกิจกรรมของเอนไซม์ไคตินเนสสูงกว่าผลสตรอเบอร์รี่ที่ปลูกเชื้อด้วยสปอร์ของเชื้อรา *Rhizopus* sp. ความเข้มข้น 3×10^5 สปอร์/มิลลิลิตร แล้วไม่เคลือบผิว