

บทที่ 6

สรุปผลการทดลอง

1. การใช้จิบเบอเรลลิก แอซิด ที่ระดับความเข้มข้น 50 สดล. เป็นความเข้มข้นที่มีความเหมาะสมต่อการปรับปรุงคุณภาพผลได้ดีที่สุด ทั้งในด้านของจำนวนผล การเจริญเติบโตของผล ทำให้ขนาดผลใหญ่ขึ้น เพิ่มขนาด ความหนาของส่วนเปลือก เนื้อผลและเมล็ด น้ำหนักเฉลี่ยของผลได้
2. การใช้ซีพีพียู ที่ระดับความเข้มข้น 30 สดล. เป็นความเข้มข้นที่เหมาะสมต่อการปรับปรุงคุณภาพผลได้ดีที่สุด ทั้งในส่วนของจำนวนผลคงเหลือต่อช่อที่มากที่สุด นอกจากนี้ความเข้มข้นของซีพีพียูดังกล่าวยังมีผลต่อการเพิ่มขึ้นของขนาดผลทั้งในส่วนความสูง ความกว้าง ความยาว ทั้งยังมีผลต่อความหนาของเปลือกผล เนื้อผล และเส้นผ่าศูนย์กลางเมล็ด เมื่อพิจารณาถึงผลผลิตที่ได้หลังจากการเก็บเกี่ยวยังพบว่า การใช้ซีพีพียู ความเข้มข้น 30 สดล. มีเปอร์เซ็นต์ผลผลิตในเกรด AA ที่สูงที่สุด นอกจากนี้ผลยังมีความหวานหรือปริมาณของแข็งที่ละลายน้ำสูงที่สุด
3. การใช้วิตามินอี ที่ระดับความเข้มข้น 1 เปอร์เซ็นต์ เป็นความเข้มข้นที่เหมาะสมต่อการปรับปรุงคุณภาพผลได้ดีที่สุด ทั้งในส่วนของจำนวนผลคงเหลือที่มากที่สุด อีกทั้งยังมีผลต่อการเจริญเติบโตของผล การเพิ่มขนาดผลโดยเฉลี่ยที่ใหญ่ขึ้น ความหนาเนื้อและเส้นผ่าศูนย์กลางเมล็ดที่มากกว่าทุกกรรมวิธี มีเปอร์เซ็นต์ผลที่เก็บเกี่ยวได้เกรด AA และเกรด A มากขึ้น ทั้งยังมีความหวานของผลเพิ่มขึ้น ในด้านสีผิวเปลือกผลมีค่า L^* หรือเปลือกผลมีสีเหลืองทองมากกว่ากรรมวิธีควบคุม การใช้วิตามินอี ความเข้มข้น 1.00 เปอร์เซ็นต์ น่าจะเป็นความเข้มข้นที่เหมาะสมที่สุดในการนำมาใช้ปรับปรุงคุณภาพผลลำไย
4. การใช้สารซีพีพียู ร่วมกับจิบเบอเรลลิก แอซิด มีผลต่อการขยายขนาดผลได้เช่นเดียวกับการใช้ซีพีพียูเพียงอย่างเดียว และการใช้วิตามินอี ร่วมกับสารเคมีทั้ง 2 ชนิด มีผลต่อการเปลี่ยนแปลงสีผิวเปลือกผลให้มีสีเหลืองทองมากกว่าปกติ ดังนั้นการใช้ซีพีพียู จึงน่าจะมีผลต่อการปรับปรุงคุณภาพผลด้านขนาดผล และวิตามินอี มีผลต่อการปรับปรุงสีผิวเปลือกผล
5. การเปลี่ยนแปลงของกระบวนการทางสรีรวิทยาพืชในใบลำไยได้ ทั้งในส่วนของ การสังเคราะห์แสง, การคายน้ำ, ความสามารถในการแลกเปลี่ยนก๊าซของปากใบ และปริมาณคาร์โบไฮเดรตที่ไม่ใช่โครงสร้าง ไม่มีความแตกต่างกัน