

บทที่ 5

สรุปผลการทดลอง

1. การบรรจุบรอกโคลีที่เก็บเกี่ยวในช่วงฤดูร้อนในถุงแอกทีฟมีผลช่วยลดการสูญเสียน้ำหนัก ลดอัตราการแลกเปลี่ยนแก๊ส นอกจากนี้บรอกโคลียังมีปริมาณวิตามินซีมากกว่า มีลักษณะปรากฏดีกว่าและมีอายุการเก็บรักษานานกว่าบรอกโคลีที่บรรจุในถุงพอลิเอทิลีนเจาะรู แต่ชนิดของบรรจุภัณฑ์ไม่มีผลต่อปริมาณของแข็งทั้งหมดที่ละลายน้ำได้ ปริมาณคลอโรฟิลล์ ปริมาณแคโรทีนอยด์ กิจกรรมของสารต้านอนุมูลอิสระ ปริมาณสารประกอบฟีนอลที่ละลายได้ กิจกรรมของเอนไซม์คลอโรฟิลเลส และสีช่อดอกของบรอกโคลี

2. การบรรจุบรอกโคลีที่เก็บเกี่ยวในช่วงฤดูฝนในถุงแอกทีฟมีผลช่วยลดการสูญเสียน้ำหนัก ลดอัตราการแลกเปลี่ยนแก๊ส นอกจากนี้บรอกโคลียังมีลักษณะปรากฏดีกว่าและมีอายุการเก็บรักษานานกว่าบรอกโคลีที่บรรจุในถุงพอลิเอทิลีนเจาะรู แต่ชนิดของบรรจุภัณฑ์ไม่มีผลต่อการเปลี่ยนแปลงปริมาณของแข็งทั้งหมดที่ละลายน้ำได้ ปริมาณวิตามินซี ปริมาณคลอโรฟิลล์ ปริมาณแคโรทีนอยด์ กิจกรรมของสารต้านอนุมูลอิสระ ปริมาณสารประกอบฟีนอลที่ละลายได้ กิจกรรมของเอนไซม์คลอโรฟิลเลส และสีช่อดอกของบรอกโคลี

3. การบรรจุบรอกโคลีที่เก็บเกี่ยวในช่วงฤดูหนาวในถุงแอกทีฟมีผลช่วยลดการสูญเสียน้ำหนัก ลดอัตราการแลกเปลี่ยนแก๊ส นอกจากนี้บรอกโคลียังมีกิจกรรมของสารต้านอนุมูลอิสระ ปริมาณสารประกอบฟีนอลที่ละลายได้มากกว่า มีลักษณะปรากฏดีกว่าและมีอายุการเก็บรักษานานกว่าบรอกโคลีที่บรรจุในถุงพอลิเอทิลีนเจาะรู แต่ชนิดของบรรจุภัณฑ์ไม่มีผลต่อสีช่อดอก ปริมาณของแข็งทั้งหมดที่ละลายน้ำได้ ปริมาณวิตามินซี ปริมาณคลอโรฟิลล์ ปริมาณแคโรทีนอยด์ และกิจกรรมของเอนไซม์คลอโรฟิลเลสของบรอกโคลี

4. บรอกโคลีหั่นชิ้นพร้อมปรุงที่บรรจุในถุงแอกทีฟช่วยลดการสูญเสียน้ำหนัก ลดอัตราการแลกเปลี่ยนแก๊ส มีปริมาณสารประกอบฟีนอลที่ละลายได้ และกิจกรรมของเอนไซม์คลอโรฟิลเลสต่ำ นอกจากนี้ยังมีคะแนนการเกิดกลิ่นผิดปกติ และมีปริมาณจุลินทรีย์ทั้งหมดสูงกว่า มีคะแนนลักษณะปรากฏดีกว่าและมีอายุการเก็บรักษานานกว่าบรอกโคลีหั่นชิ้นพร้อมปรุงที่บรรจุในถุงพอลิเอทิลีนเจาะรู

5. ชนิดของบรรจุภัณฑ์ไม่มีผลต่อการเปลี่ยนแปลงสีช่อดอก ปริมาณของแข็งทั้งหมดที่ละลายน้ำได้ ปริมาณวิตามินซี ปริมาณคลอโรฟิลล์ ปริมาณแคโรทีนอยด์ และกิจกรรมของสารต้านอนุมูลอิสระของบรอกโคลีหั่นชิ้นพร้อมปรุง

6. บรอกโคลีหั่นชิ้นพร้อมปรุงน้ำหนักบรรจุ 200 กรัม มีการสูญเสียน้ำหนักสด ปริมาณแก๊สออกซิเจนภายในถุง และปริมาณจุลินทรีย์ทั้งหมดสูง แต่มีปริมาณแก๊สคาร์บอนไดออกไซด์ต่ำกว่าบรอกโคลีหั่นชิ้นพร้อมปรุงน้ำหนักบรรจุ 400 และ 600 กรัม

7. บรอกโคลีหั่นชิ้นพร้อมปรุงน้ำหนักบรรจุ 400 กรัม มีอายุการเก็บรักษานานที่สุด แต่มีปริมาณสารประกอบฟีนอลที่ละลายได้ต่ำกว่าบรอกโคลีหั่นชิ้นพร้อมปรุงน้ำหนักบรรจุ 600 กรัม

8. บรอกโคลีหั่นชิ้นพร้อมปรุงน้ำหนักบรรจุ 600 กรัม มีคะแนนการเกิดกลิ่นผิดปกติ และกิจกรรมของสารต้านอนุมูลอิสระสูงกว่าบรอกโคลีหั่นชิ้นพร้อมปรุงน้ำหนักบรรจุ 200 และ 400 กรัม

9. น้ำหนักบรรจุไม่มีผลต่อการเปลี่ยนแปลงสีช่อดอก ปริมาณของแข็งที่ละลายน้ำได้ ปริมาณวิตามินซี ปริมาณคลอโรฟิลล์ ปริมาณแคโรทีนอยด์ และกิจกรรมของเอนไซม์คลอโรฟิลเลสของบรอกโคลีหั่นชิ้นพร้อมปรุง