

## บทที่ 6

### สรุปผลการวิจัย

1. สารประกอบเกลือที่เหมาะสมในการควบคุมเชื้อจุลินทรีย์จากเปลือกผลลำไยพันธุ์ดอ คือ สารละลายโซเดียมคาร์บอเนต ( $\text{Na}_2\text{CO}_3$ )
2. ความเข้มข้นที่เหมาะสมของละลายโซเดียมคาร์บอเนตในการควบคุมการเน่าเสียของผลลำไยพันธุ์ดอ คือ ความเข้มข้น 3 % (W/V) โดยสามารถชะลอการเน่าเสียได้ 6 วัน และมีการประเมินคุณภาพด้านรสชาติและกลิ่นอยู่ในเกณฑ์ที่ยอมรับได้
3. อุณหภูมิและเวลาที่เหมาะสมของละลายโซเดียมคาร์บอเนตความเข้มข้น 3 % (W/V) ในการควบคุมการเน่าเสียบนผลลำไยพันธุ์ดอ คือ ที่อุณหภูมิห้อง นาน 5 นาที โดยสามารถชะลอการเน่าเสียได้ 6 วัน
4. ความเข้มข้น อุณหภูมิ และเวลาในการแช่ผลลำไยของละลายโซเดียมคาร์บอเนต ไม่มีผลกระทบต่อการสูญเสียน้ำหนักและปริมาณของแข็งที่ละลายน้ำได้
5. ผลลำไยที่ผ่านการแช่ในสารละลาย  $\text{Na}_2\text{CO}_3$  ความเข้มข้น 3 % (W/V) ที่อุณหภูมิห้อง นาน 5 นาที โดยไม่เคลือบผิว ผลลำไยที่เคลือบผิวด้วย Carnauba ความเข้มข้น 10% และผลลำไยที่ผ่านการแช่ในสารละลาย  $\text{Na}_2\text{CO}_3$  ความเข้มข้น 3 % (W/V) ที่อุณหภูมิห้อง นาน 5 นาที แล้วเคลือบผิวด้วย Carnauba ความเข้มข้น 10 % สามารถชะลอการเน่าเสียบนผลลำไยพันธุ์ดอได้นานกว่าผลลำไยในชุดควบคุม โดยผลลำไยที่เคลือบผิวด้วย Stafresh 310 ความเข้มข้น 50 % มีอายุการเก็บรักษานานที่สุด คือ 14 วัน ที่อุณหภูมิ  $10^\circ\text{C}$  โดยมีการประเมินคุณภาพด้านรสชาติและกลิ่นปกติ อยู่ในเกณฑ์ที่ยอมรับได้