

บทที่ 5

สรุปผลการทดลอง

1. การรักษาคุณภาพของผักกาดหอมห่อหั่นชิ้นโดยการใช้ความร้อน พบว่าการจุ่มผักกาดหอมห่อหั่นชิ้นในน้ำร้อนที่อุณหภูมิ 50 องศาเซลเซียส นาน 1 นาที สามารถช่วยรักษาคุณภาพได้ดีที่สุด
2. การรักษาคุณภาพโดยการใช้การตัดแปลงสภาพบรรยากาศ พบว่า ผักกาดหอมห่อหั่นชิ้นที่บรรจุในถุงโพลีเอทิลีนที่อัดก๊าซไนโตรเจน มีแนวโน้มว่าสามารถรักษาคุณภาพของผักกาดหอมห่อหั่นชิ้นได้ดีกว่าการบรรจุในถุงโพลีเอทิลีนที่ไม่เจาะรูและเจาะรู แต่ไม่มีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ($p > 0.05$) และที่อุณหภูมิ 1 องศาเซลเซียส เหมาะสมที่สุดต่อการเก็บรักษาผักกาดหอมห่อหั่นชิ้น
3. การเก็บรักษาผักกาดหอมห่อหั่นชิ้นในถุงโพลีเอทิลีนที่ไม่เจาะรูที่บรรจุผักกาดหอมห่อหั่นชิ้นมีปริมาณก๊าซคาร์บอนไดออกไซด์มากที่สุด รองลงมาคือ ถุงโพลีเอทิลีนที่อัดก๊าซไนโตรเจนและที่เจาะรู ตามลำดับ ขณะที่ในถุงโพลีเอทิลีนที่อัดก๊าซไนโตรเจนที่บรรจุผักกาดหอมห่อหั่นชิ้นมีปริมาณก๊าซออกซิเจนน้อยที่สุด รองลงมาคือ ถุงโพลีเอทิลีนที่ไม่เจาะรูและที่เจาะรู ตามลำดับ ผักกาดหอมห่อหั่นชิ้นที่บรรจุในถุงโพลีเอทิลีนที่อัดก๊าซไนโตรเจนมีปริมาณคลอโรฟิลล์เอ, บี คลอโรฟิลล์ทั้งหมดมากกว่า แต่มีจำนวนจุลินทรีย์น้อยกว่าผักกาดหอมห่อหั่นชิ้นที่บรรจุในถุงโพลีเอทิลีนที่ไม่เจาะรูและที่เจาะรู ตามลำดับ ส่วนปริมาณสารประกอบฟีนอลไม่มีความแตกต่างจากผักกาดหอมห่อหั่นชิ้นที่บรรจุในถุงโพลีเอทิลีนที่เจาะรู และมีปริมาณสารประกอบฟีนอลน้อยกว่าผักกาดหอมห่อหั่นชิ้นที่บรรจุในถุงโพลีเอทิลีนที่ไม่เจาะรู การสูญเสียน้ำหนัก การเปลี่ยนแปลงสีและการร่วงไหลของสารอิเล็กโตรไลต์ของผักกาดหอมห่อหั่นชิ้นที่บรรจุในถุงโพลีเอทิลีนทุกสภาวะของการเก็บรักษาไม่มีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ($p > 0.05$)