

บทที่ 5

สรุปผลการทดลอง

การศึกษาผลของอุณหภูมิต่ออายุการเก็บรักษาและอาการระส่ำระสน้ำของส้มเขียวหวานพันธุ์สีทอง สามารถสรุปผลได้ดังนี้

1. กรรมวิธีลดอุณหภูมิลำดับขั้นสามารถลดอาการระส่ำระสน้ำได้ดีกว่าการเก็บรักษาอุณหภูมิต่ำโดยตรงเพียงอย่างเดียว โดยเฉพาะกรรมวิธีที่ 5 คือ เก็บรักษาโดยลดอุณหภูมิลำดับขั้นจากอุณหภูมิห้องเป็น 15 องศาเซลเซียส 1 วัน 10 องศาเซลเซียส 2 วัน แล้วเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 5 องศาเซลเซียส
2. การใช้อุณหภูมิสูงโดยการจุ่มผลส้มในน้ำ 50 องศาเซลเซียส นาน 1 นาที เก็บรักษาที่ 5 องศาเซลเซียส สามารถชะลอการเกิดอาการระส่ำระสน้ำได้
3. การเก็บรักษาผลส้มโดยอุณหภูมิต่ำสามารถชะลออาการระส่ำระสน้ำ และมีการรั่วไหลของสารอีเล็กโตรไลต์ตลอดอายุการเก็บรักษาแตกต่างจากการเก็บรักษาผลส้มที่ 15 องศาเซลเซียส เพียงเล็กน้อย
4. เก็บรักษาผลส้มโดยวิธีการลดอุณหภูมิลำดับขั้น และเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 15 องศาเซลเซียส นาน 5 สัปดาห์ ได้รับคะแนนการประเมินทางด้านประสาทสัมผัส คือการประเมินทางด้านสี กลิ่น รสชาติ เนื้อสัมผัส และการยอมรับรวม ไม่มีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ
5. ผลส้มที่แสดงอาการระส่ำระสน้ำ มีอัตราการหายใจสูงกว่าผลส้มที่ยังไม่แสดงอาการอาการระส่ำระสน้ำ
6. ผลส้มมีลักษณะปรากฏที่สามารถยอมรับได้ เมื่อมีอายุการเก็บรักษาไม่เกิน 4 สัปดาห์