

บทที่ 6

สรุปผลการทดลอง

1. การใช้ 1-MCP สามารถชะลอการสุกของผลมะม่วงพันธุ์มหาชนกได้ โดยความเข้มข้นของสาร 1-MCP ที่ใช้คือ 1,000 ppb สามารถชะลอการสุกของผลมะม่วงพันธุ์มหาชนกได้นาน 9 วัน ที่อุณหภูมิห้อง (25 องศาเซลเซียส) โดยผลสามารถสุกได้ตามปกติ และคุณภาพของผลสุกไม่แตกต่างจากผลที่ไม่ผ่านการรมด้วยสาร 1-MCP
2. ระยะเวลาและความเข้มข้นที่เหมาะสมในการใช้สาร 1-MCP รมผลมะม่วงพันธุ์มหาชนกคือใช้สาร 1-MCP ความเข้มข้น 1,000 ppb รมเป็นเวลา 12 ชั่วโมง ที่อุณหภูมิ 25 องศาเซลเซียส โดยสามารถชะลอการสุกของผลมะม่วงพันธุ์มหาชนกได้นาน 9 วัน ที่อุณหภูมิห้อง (25 องศาเซลเซียส) และผลสามารถสุกได้ตามปกติ
3. อุณหภูมิในการเก็บรักษามีผลต่อการชะลอการสุกของผลมะม่วงที่ได้รับสาร 1-MCP ความเข้มข้น 1,000 ppb เป็นเวลา 12 ชั่วโมง โดยการเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 13 องศาเซลเซียส สามารถชะลอการสุกของผลมะม่วงพันธุ์มหาชนกได้นาน 28 วัน แต่คุณภาพไม่แตกต่างจากผลมะม่วงที่ไม่ได้รมสาร 1-MCP ในขณะที่ผลมะม่วงที่ได้รับสาร 1-MCP แล้วเก็บไว้ที่อุณหภูมิ 25 องศาเซลเซียส มีการตอบสนองในการชะลอการสุกได้นาน 12 วัน ซึ่งดีกว่าผลที่ไม่ได้รับสาร 1-MCP