บทที่ 6

สรุปผลการทดลอง

1. การเคลือบผิวผลมะม่วงพันธุ์มหาชนกด้วยอิมัลชันของน้ำมันชนิดต่าง ๆ แล้วเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 25 °C สามารถชะลอการเปลี่ยนแปลงสีเปลือกของผลได้ แต่เกิดสีเหลืองไม่สม่ำเสมอ สำหรับอิมัลชันของน้ำมันชนิดต่าง ๆ ความเข้มข้น 20 % และอิมัลชันของน้ำมันรำข้าวและน้ำมันถั่วเหลืองความเข้มข้น 10 % ทำให้เกิดกลิ่นหมักขึ้น

2. การใช้เชลแลคความเข้มข้น 6 % เคลือบผิวผลมะม่วงพันธุ์มหาชนกแล้วเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 25 °C สามารถชะลอการสุกของผลมะม่วงพันธุ์มหาชนกได้ ในขณะที่เชลแลคความเข้มข้น 2 และ 4 % ให้ผลไม่แตกต่างจากชุดควบคุม แต่การเคลือบผิวด้วยเชลแลคทำให้สีผิวผลคล้ำโดยเฉพาะอย่างยิ่งการเคลือบผิวที่ความเข้มข้นสูงขึ้น

3. การเคลือบผิวมะม่วงพันธุ์มหาชนกด้วยไคโตซานความเข้มข้น 1.5 % แล้วเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 25 °C สามารถชะลอการเปลี่ยนสีเปลือกได้แต่เกิดสีเหลืองไม่สม่ำเสมอทั้งผล ขณะที่ไคโตซานความเข้มข้น 0.5 และ 1.0 % ให้ผลไม่แตกต่างจากชุดควบคุม

4. การเคลือบผิวผลมะม่วงพันธุ์มหาชนกด้วยไคโตซานความเข้มข้น 1.5 % และอิมัลชันของน้ำมันเมล็ดทานตะวันความเข้มข้น 10 % แล้วเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 13 °C สามารถชะลอการสุกและยืดอายุการเก็บรักษาได้นานกว่าชุดควบคุมซึ่งมีอายุการเก็บรักษานาน 32.2 วัน ในขณะที่ผลมะม่วงชุดที่เคลือบผิวด้วยอิมัลชันของน้ำมันเมล็ดทานตะวันความเข้มข้น 10 % และไคโตซานความเข้มข้น 1.5 % มีอายุการเก็บรักษาเท่านาน 36.2 และ 37.8 วัน ตามลำดับ โดยการยอมรับคุณภาพโดยรวมของผลเมื่อสุกมีค่าไม่แตกต่างจากชุดควบคุม

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright © by Chiang Mai University
All rights reserved