

บทที่ 6

สรุปผลการทดลอง

จากการศึกษาผลของการใช้ความดันบรรยากาศและแก๊สคาร์บอนไดออกไซด์กับผลสตรอเบอรี่พันธุ์พระราชทาน 72 ที่ระดับความดันต่างๆ กัน พบว่าผลสตรอเบอรี่ที่ได้รับความดันบรรยากาศสูงและแก๊สคาร์บอนไดออกไซด์ที่ระดับ 2.0 kg.cm^{-2} มีความแน่นเนื้อ ปริมาณกรดทั้งหมดที่ไตเตรตได้ ปริมาณของแข็งทั้งหมดที่ละลายน้ำได้ น้ำตาลรีดิวซ์ และปริมาณวิตามินซีสูงที่สุด รวมทั้งชะลอการเปลี่ยนแปลงของสีผิวและการสังเคราะห์แอนโทไซยานิน แต่ไม่สามารถลดอัตราการสูญเสียน้ำหนักสดได้ นอกจากนี้ยังเป็นที่ยอมรับของผู้บริโภค และสามารถเก็บรักษาได้ 12 วัน ซึ่งมากกว่าชุดควบคุมที่มีอายุการเก็บรักษาได้ 9 วัน

และผลของการใช้ความดันบรรยากาศและแก๊สคาร์บอนไดออกไซด์กับผลสตรอเบอรี่ที่ระดับ 2.0 kg.cm^{-2} เป็นระยะเวลาต่างๆ กัน พบว่า ผลสตรอเบอรี่ที่ได้รับความดันบรรยากาศสูงและแก๊สคาร์บอนไดออกไซด์เป็นเวลา 1, 2 และ 4 ชั่วโมง มีความแน่นเนื้อ ปริมาณกรดทั้งหมดที่ไตเตรตได้ ความเป็นกรด-ด่าง และปริมาณน้ำตาลทั้งหมด ไม่มีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ($\alpha=0.05$) ในขณะที่ผลสตรอเบอรี่ที่ได้รับความดันบรรยากาศเป็นเวลา 2 ชั่วโมง มีปริมาณของแข็งทั้งหมดที่ละลายน้ำได้สูงที่สุด แต่มีการสูญเสียน้ำหนักสดต่ำกว่ากรรมวิธีอื่นๆ อย่างไรก็ตามผลสตรอเบอรี่ที่ได้รับความดันบรรยากาศที่ระยะเวลาต่างๆ กัน มีอายุการเก็บรักษาได้ 12 วัน ซึ่งมากกว่าชุดควบคุมที่มีอายุการเก็บรักษาได้ 8 วัน