

บทที่ 5

สรุปผลการทดลอง

1. การเคลือบผิวผลมะม่วงพันธุ์โชคอนันต์ด้วยสารเคลือบผิวทั้ง 3 ชนิด สามารถชะลอการสูญเสียน้ำหนัก ความแน่นเนื้อ การเปลี่ยนแปลงสีเปลือกและสีเนื้อ และอัตราการหายใจให้ช้าลง
2. ผลมะม่วงที่เคลือบผิวมีปริมาณของแข็งทั้งหมดที่ละลายน้ำได้ กรดทั้งหมดที่ไทเทรตได้ น้ำตาลรีดิวซิง น้ำตาลทั้งหมด น้อยกว่าผลมะม่วงที่ไม่เคลือบผิว
3. กิจกรรมของเอนไซม์เพกทินเมทิลเอสเทอเรสเพิ่มสูงขึ้นอย่างรวดเร็วในช่วงแรก และลดลงในช่วงหลังของการเก็บรักษา ส่วนกิจกรรมของเอนไซม์แอซิดฟอสฟาเทสลดลงอย่างรวดเร็วตลอดระยะเวลาการเก็บรักษาและไม่แตกต่างกันระหว่างผลมะม่วงที่เคลือบผิวและไม่เคลือบผิว
4. ผลมะม่วงที่เคลือบผิวด้วยไคโตซาน 0.5% และ CMC 1% แสดง climacteric peak ของอัตราการหายใจ แต่ผลมะม่วงที่ไม่เคลือบผิวมีอัตราการหายใจสูงกว่าผลที่เคลือบผิว แต่ผลมะม่วงที่เคลือบผิวด้วยอิมัลชันของเนยจืด (อัตราส่วน4:1) ไม่แสดง climacteric peak และทำให้เกิดการหมักภายหลังการเก็บรักษานาน 6 วัน
5. ผลการทดสอบทางประสาทสัมผัสด้านสีที่ปรากฏ ลักษณะเนื้อสัมผัส กลิ่น รสหวาน รสเปรี้ยว และการยอมรับโดยรวมตลอดระยะเวลาการเก็บรักษา ผู้ทดสอบชิมให้คะแนนลักษณะเนื้อสัมผัสและการยอมรับโดยรวมแตกต่างกันระหว่างผลมะม่วงที่เคลือบผิวและไม่เคลือบผิวอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่นร้อยละ 95