บทที่ 6

สรุปผลการทดลอง

1. การเคลือบผิวผลสาลี่ด้วยไคโตแซนความเข้มข้น 1.0 เปอร์เซ็นต์ สามารถชะลอการสุกและการเปลี่ยนแปลงสีผิวของสาลี่ได้ดีกว่าการไม่ได้เคลือบผิวเล็กน้อย โดยสีเปลือกของสาลี่เปลี่ยนเป็นสีน้ำตาลอมเหลืองและเหี่ยวช้ากว่าผลสาลี่ที่ไม่ได้เคลือบผิว ส่วนไคโตแซนความเข้มข้น 0.5, 1.5 และ 2.0 เปอร์เซ็นต์ ไม่สามารถชะลอการสุกและการเน่าเสียของผลสาลี่ได้

2. การเคลือบผิวผลสาลี่ด้วยน้ำมันปาล์ม อิมัลชันอัตราส่วน 1 : 4, 1 : 9 และ 1 : 19 ไม่สามารถยืดอายุการเก็บรักษาผลสาลี่พันธุ์ Yokoyama Wase ได้ และทำให้เกิดลักษณะผิดปกติ ผิวมีสีคล้ำ เกิดเนื้อสีน้ำตาลและเกิดกลิ่นหมัก ผู้ทดสอบชิมให้คะแนนการยอมรับต่ำ

3. ผลสาลี่ที่เคลือบผิวด้วยไคโตแซน 1.0 เปอร์เซ็นต์ มีอายุการเก็บรักษาไม่แตกต่างจากผลสาลี่ที่ไม่ได้เคลือบผิว ขณะที่ผลสาลี่ที่ห่อด้วยพลาสติก PVC มีความสดและสีผิวเปลี่ยนเป็นสีน้ำตาลอมเหลืองได้ช้ากว่าผลสาลี่ที่ไม่ได้เคลือบผิวและไม่ห่อด้วยพลาสติก PVC โดยการเก็บรักษาไว้ที่อุณหภูมิต่ำสามารถชะลอการสุกและการเปลี่ยนแปลงสีผิวได้ดีกว่าที่อุณหภูมิสูง

4. อัตราการหายใจของผลสาลี่ที่เคลือบผิวด้วยไคโตแซนความเข้มข้น 1.0 เปอร์เซ็นต์ ผลสาลี่ที่ห่อด้วยพลาสติก PVC และผลสาลี่ที่เคลือบผิวด้วยไคโตแซนความเข้มข้น 1.0 เปอร์เซ็นต์แล้วห่อด้วยพลาสติก PVC มีค่าต่ำกว่าผลสาลี่ไม่ได้เคลือบผิวและไม่ห่อด้วยพลาสติก PVC (ชุดควบคุม) คือมีอัตราการหายใจต่ำลง 46.94, 30.04 และ 58.37 เปอร์เซ็นต์ เมื่อเปรียบเทียบกับชุดควบคุมตามลำดับ