

บทที่ 6

สรุปผลการทดลอง

1. ผลลำไยที่แช่ในสารละลายกรดแอสคอร์บิกความเข้มข้น 1% นาน 1 และ 5 นาที มีอายุการเก็บรักษาได้ 21 วัน และสามารถลดเปอร์เซ็นต์การสูญเสียน้ำหนักสด เปอร์เซ็นต์น้ำหนักแห้งเปลือก กิจกรรมของเอนไซม์ PPO การเน่าเสีย และการเปลี่ยนเป็นสีน้ำตาลของเปลือกด้านนอก อีกทั้งยังทำให้ปริมาณวิตามินซีในเนื้อ และสารประกอบฟีนอล สูงกว่าชุดควบคุม
2. การแช่ผลลำไยในสารละลายกรดแอสคอร์บิกความเข้มข้น 1% นาน 20 และ 30 นาที มีเปอร์เซ็นต์การสูญเสียน้ำหนักสด เปอร์เซ็นต์น้ำหนักแห้งเปลือก ระดับคะแนนการเน่าเสีย และระดับคะแนนการเกิดสีน้ำตาลที่เปลือกผล สูงกว่าผลที่แช่ในสารละลายกรดแอสคอร์บิกความเข้มข้น 1 เปอร์เซ็นต์ นาน 1 และ 5 นาที แต่ไม่แตกต่างกับชุดควบคุม
3. การแช่ผลลำไยในสารละลายกรดแอสคอร์บิกความเข้มข้น 1% ไม่มีผลต่อการเปลี่ยนแปลงปริมาณ โปรตีนและชนิดของโปรตีนในเนื้อลำไย
4. การเคลือบผิวผลลำไยด้วยสารละลายวุ้นและสารละลายเจลาตินสามารถลดเปอร์เซ็นต์การสูญเสียน้ำหนักสดลง แต่อายุการเก็บรักษาไม่แตกต่างจากผลลำไยที่แช่ในสารละลายกรดแอสคอร์บิกความเข้มข้น 1% นาน 1 นาที (ชุดควบคุม)
5. การเคลือบผิวด้วยสารละลายวุ้นและสารละลายเจลาตินไม่มีผลต่อน้ำหนักแห้งเปลือก เนื้อ และเมล็ด การเปลี่ยนแปลงสีเปลือกด้านนอก ด้านใน และสีเนื้อ ปริมาณของแข็งทั้งหมดที่ละลายน้ำได้ ปริมาณวิตามินซี กิจกรรมของเอนไซม์ PPO ปริมาณสารประกอบฟีนอล ปริมาณโปรตีนรวม การเน่าเสีย การเกิดสีน้ำตาลที่ผิวเปลือกด้านนอก กลิ่น และการยอมรับในการบริโภคโดยรวม เมื่อเก็บรักษานาน 18 วัน
6. ผลลำไยแบบแกะเปลือกที่เคลือบผิวด้วยสารละลายวุ้นความเข้มข้น 1 และ 2% มีอายุการเก็บรักษาได้ 6 วัน
7. การเคลือบผิวผลลำไยแบบแกะเปลือกด้วยสารละลายวุ้นและสารละลายเจลาติน ทำให้ปริมาณของแข็งทั้งหมดที่ละลายน้ำสูงกว่าชุดควบคุม และสามารถลดเปอร์เซ็นต์การสูญเสียน้ำหนักสดได้ แต่ไม่มีผลต่อน้ำหนักแห้งเนื้อ และเมล็ด การเปลี่ยนแปลงสีเนื้อ ปริมาณวิตามินซี กลิ่น และการยอมรับในการบริโภคโดยรวม เมื่อเก็บรักษานาน 4 วัน