

บทที่ 5

สรุปผลการทดลอง

1. ปวยเล้งซึ่งบรรจุในถุงพลาสติกชนิดพอลิเอทิลีนและเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 0 องศาเซลเซียส ความชื้นสัมพัทธ์ 80-85 เปอร์เซ็นต์ มีลักษณะปรากฏดีที่สุดและมีอายุการเก็บรักษานานที่สุด คือ 8 วัน นอกจากนี้ยังพบว่า อุณหภูมิในการเก็บรักษามีผลต่อการสูญเสียน้ำหนัก ปริมาณวิตามินซี สีใบ ปริมาณคลอโรฟิลล์ แต่อุณหภูมิที่เก็บรักษาไม่มีผลต่อปริมาณของแข็งทั้งหมดที่ละลายน้ำได้และปริมาณแคโรทีนอยด์ของปวยเล้ง
2. พารามิเตอร์ในการทำงานที่เหมาะสมสำหรับการลดอุณหภูมิปวยเล้งด้วยระบบสุญญากาศ คือ กำหนดความดันภายในห้องลดอุณหภูมิ (final pressure) เท่ากับ 6 มิลลิบาร์ และระยะเวลาที่ผลิตผลอยู่ภายใต้ความดันที่กำหนด (holding time) เท่ากับ 8 นาที
3. พารามิเตอร์ที่เหมาะสมสำหรับการลดอุณหภูมิปวยเล้งด้วยระบบสุญญากาศร่วมกับน้ำ คือ กำหนดความดันภายในห้องลดอุณหภูมิ (final pressure) เท่ากับ 7 มิลลิบาร์ ระยะเวลาที่ผลิตผลอยู่ภายใต้ความดันที่กำหนด (holding time) เท่ากับ 5 นาที และระยะเวลาในการพ่นน้ำ (water time) เท่ากับ 350 วินาที
4. ปวยเล้งที่ผ่านการลดอุณหภูมิด้วยระบบสุญญากาศร่วมกับน้ำมีอายุการเก็บรักษานานที่สุด คือ 14 วันและการลดอุณหภูมิปวยเล้งมีผลต่อลักษณะปรากฏ การสูญเสียน้ำหนัก และปริมาณสารประกอบฟีนอล แต่ไม่มีผลต่อปริมาณวิตามินซี สี ปริมาณคลอโรฟิลล์ ปริมาณของแข็งทั้งหมดที่ละลายน้ำได้ ปริมาณแคโรทีนอยด์ กิจกรรมของสารต้านอนุมูลอิสระและกิจกรรมของเอนไซม์คลอโรฟิลเลสของปวยเล้ง