

บทที่ 5

สรุปผลการทดลอง

1. ผักกาดหอมห่อที่ศึกษาในช่วงฤดูร้อน ชนิดของบรรจุภัณฑ์และอุณหภูมิในการเก็บรักษาที่แตกต่างกันมีผลต่อ ลักษณะปรากฏ การสูญเสียน้ำหนัก ปริมาณแก๊สออกซิเจน ปริมาณแก๊สคาร์บอนไดออกไซด์ ปริมาณสารประกอบฟีนอล และอายุการเก็บรักษา แต่ไม่มีผลต่อ สีใบ ปริมาณวิตามินซี ปริมาณของแข็งทั้งหมดที่ละลายน้ำได้ และปริมาณคลอโรฟิลล์
2. ผักกาดหอมห่อที่ศึกษาในช่วงฤดูฝน ชนิดของบรรจุภัณฑ์และอุณหภูมิในการเก็บรักษาที่แตกต่างกันมีผลต่อ ลักษณะปรากฏ การสูญเสียน้ำหนัก ปริมาณของแข็งทั้งหมดที่ละลายน้ำได้ ปริมาณแก๊สคาร์บอนไดออกไซด์ ปริมาณสารประกอบฟีนอล และอายุการเก็บรักษา แต่ไม่มีผลต่อ สีใบ ปริมาณวิตามินซี ปริมาณคลอโรฟิลล์ และปริมาณแก๊สออกซิเจน
3. ผักกาดหอมห่อที่ศึกษาในช่วงฤดูหนาว ชนิดของบรรจุภัณฑ์และอุณหภูมิในการเก็บรักษาที่แตกต่างกันมีผลต่อ ลักษณะปรากฏ การสูญเสียน้ำหนัก ปริมาณแก๊สออกซิเจน ปริมาณแก๊สคาร์บอนไดออกไซด์ และอายุการเก็บรักษา แต่ไม่มีผลต่อ สีใบ ปริมาณวิตามินซี ปริมาณของแข็งทั้งหมดที่ละลายน้ำได้ ปริมาณคลอโรฟิลล์ และปริมาณสารประกอบฟีนอล
4. ผักกาดหอมห่อหั่นชิ้นพร้อมปรุงที่บรรจุในถุงแอกทีฟ ทำการศึกษาในช่วงฤดูร้อน มีคะแนนการสูญเสียความกรอบ คะแนนคุณภาพการยอมรับโดยรวม การสูญเสียน้ำหนัก ปริมาณแก๊สออกซิเจนและปริมาณสารประกอบฟีนอล น้อยกว่าผักกาดหอมห่อหั่นชิ้นพร้อมปรุงที่บรรจุในถุงพอลิเอทิลีนเจาะรู แต่มีปริมาณจุลินทรีย์ทั้งหมดมากกว่า
5. ผักกาดหอมห่อหั่นชิ้นพร้อมปรุงที่บรรจุในถุงแอกทีฟ ทำการศึกษาในช่วงฤดูฝน มีคะแนนการสูญเสียความกรอบ คะแนนคุณภาพการยอมรับโดยรวม การสูญเสียน้ำหนัก และปริมาณแก๊สออกซิเจนน้อยกว่าผักกาดหอมห่อหั่นชิ้นพร้อมปรุงที่บรรจุในถุงพอลิเอทิลีนเจาะรู
6. ผักกาดหอมห่อหั่นชิ้นพร้อมปรุงที่บรรจุในถุงแอกทีฟ ทำการศึกษาในช่วงฤดูหนาว มีคะแนนการสูญเสียความกรอบ การสูญเสียน้ำหนัก ปริมาณแก๊สออกซิเจน ปริมาณสารประกอบฟีนอล และปริมาณจุลินทรีย์ทั้งหมดน้อยกว่าผักกาดหอมห่อหั่นชิ้นพร้อมปรุงที่บรรจุในถุงพอลิเอทิลีนเจาะรู

7. ผักกาดหอมห่อหั่นชิ้นพร้อมปรุงที่บรรจุในถุงแอกทีฟ มีอายุการเก็บรักษานานกว่า ผักกาดหอมห่อหั่นชิ้นพร้อมปรุงที่บรรจุในถุงพอลิเอทิลีนเจาะรู

8. ชนิดของบรรจุภัณฑ์ไม่มีผลต่อ คะแนนการเกิดกลิ่นผิดปกติ สีใบ ปริมาณวิตามินซี ปริมาณของแข็งทั้งหมดที่ละลายน้ำได้ ปริมาณคลอโรฟิลล์ และปริมาณแก๊สคาร์บอนไดออกไซด์ ของผักกาดหอมห่อหั่นชิ้นพร้อมปรุง

9. ชนิดของบรรจุภัณฑ์ไม่มีผลต่อ กิจกรรมของเอนไซม์โพลีฟีนอลออกซิเดสของ ผักกาดหอมห่อหุ้มห่อหั่นชิ้นพร้อมปรุง



ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่

Copyright© by Chiang Mai University

All rights reserved