

บทที่ 5

สรุปผลการวิจัย

1. การเก็บรักษาขนุนทั้งผลพันธุ์ทองสุดใจในระยะสุกที่อุณหภูมิ 5 °C จะช่วยรักษาคุณภาพและความสดของเนื้อมงได้ในตลอดระยะเวลาการเก็บรักษา 14 วัน และสามารถเก็บรักษาได้นานกว่าการเก็บผลสุกที่ 13 °C ซึ่งการเก็บไว้ที่ 13 °C นี้จะพบโรคเกิดที่ผลมาก ส่วนการเก็บรักษาผลขนุนในระยะก่อนสุกที่อุณหภูมิ 13 °C ผลจะสามารถสุกได้เองในห้องเย็นทำให้มีคุณภาพของเนื้อมงที่ดีกว่าการนำผลมาบ่มที่อุณหภูมิห้องและมีอายุการเก็บรักษาได้นานกว่าการเก็บผลแก่ไว้ที่ 5 °C ซึ่งการเก็บที่ 5 °C เป็นเวลา 7 วันแล้วนำมาบ่มให้สุกที่อุณหภูมิห้อง ผลขนุนจะเกิดอาการระคายเคืองซึ่งจะมีการสุกที่ผิดปกติขึ้น สำหรับการเก็บรักษาขนุนทั้งผลพันธุ์มาเลเซียในระยะสุกที่อุณหภูมิ 5 °C ตลอดระยะเวลาการเก็บรักษา 14 วัน จะช่วยรักษาคุณภาพของเนื้อมงได้เช่นเดียวกับขนุนพันธุ์ทองสุดใจและหากเก็บรักษาผลขนุนสุกพันธุ์มาเลเซียไว้นานกว่านี้จะเกิดอาการระคายเคืองขึ้นที่เปลือกกรวมไปถึงเนื้อมงภายในผลด้วย ส่วนการเก็บผลในระยะก่อนสุกที่ 13 °C เป็นเวลา 21 วันผลจะสุกได้ไม่เต็มที่โดยเนื้อมงจะมีสีส้มที่ซีดกว่าปกติ

2. การเก็บรักษาเนื้อมงขนุนสดทั้งพันธุ์แดงรัศมี มาเลเซีย และทองสุดใจ พบว่าเนื้อมงขนุนทั้ง 3 พันธุ์ มีอายุการเก็บรักษาที่ไม่แตกต่างกันคือเก็บรักษาได้ไม่เกิน 9 วัน โดยเนื้อมงที่แกะยวงและเนื้อมงแกะยวงที่แช่ในสารละลายแคลเซียมคลอไรด์ 1% และกรดซิตริก 0.2 % ของขนุนพันธุ์แดงรัศมีและมาเลเซียมีการหมดอายุการเก็บรักษาเนื่องจากพบการเน่าเสียขึ้นบนเนื้อมง ส่วนเนื้อมงที่แกะยวงของผลขนุนพันธุ์ทองสุดใจนั้นการหมดอายุการเก็บรักษาได้จากลักษณะสีผิวที่มีลักษณะเหลืองซีดจนเป็นสีขาวและเกิดเส้นสีน้ำตาลขึ้นบนเนื้อมง สำหรับเนื้อมงที่ติดขังและเปลือกของผลขนุนทั้ง 3 พันธุ์สามารถเก็บรักษาได้นานขึ้นเป็น 12 วันเท่ากันหากเก็บไว้นานกว่านี้จะพบโรคเกิดขึ้นที่ขังและเปลือกและลามเข้าไปถึงเนื้อมงได้ประกอบกับเนื้อมงขนุนพันธุ์ทองสุดใจก็จะมีลักษณะสีที่เหลืองซีดไปจากเดิมด้วย

3. การใช้สารละลายแคลเซียมคลอไรด์ 1% และกรดซิตริก 0.2 % ไม่สามารถช่วยยืดอายุการเก็บรักษาของเนื้อมงขนุน แต่ก็สามารถที่จะช่วยลดปริมาณจำนวนจุลินทรีย์ได้ในช่วง 2 – 4 วันแรกของการเก็บรักษา