

## บทที่ 6

### สรุปผลการวิจัย

1. ความเข้มข้นและอุณหภูมิของสารละลายโซเดียมเมตาไบซัลไฟต์ ( $\text{Na}_2\text{S}_2\text{O}_5$ ) ที่เหมาะสมในการแช่ผลลำไยพันธุ์ตอ คือ ความเข้มข้น 7.5 % W/V อุณหภูมิ 25 °C เป็นเวลา 5 นาที โดยไม่ทำให้เกิดสารซัลไฟต์ตกค้างในเนื้อผล และเมื่อนำไปเก็บรักษาที่อุณหภูมิห้องและอุณหภูมิ 5 °C สามารถชะลอการเน่าเสียหลังการเก็บเกี่ยวได้ไม่เกิน 3 และ 14 วัน ตามลำดับ
2. ความเข้มข้นและอุณหภูมิของสารละลาย  $\text{Na}_2\text{S}_2\text{O}_5$  มีผลกระทบโดยตรงต่อปริมาณสารซัลไฟต์ที่ตกค้างในเปลือกและเนื้อผล โดยปริมาณสารซัลไฟต์ที่ตกค้างในเปลือกและเนื้อผลมีค่าเพิ่มขึ้นตามความเข้มข้นและอุณหภูมิที่เพิ่มขึ้นของสารละลาย  $\text{Na}_2\text{S}_2\text{O}_5$  ที่ใช้ในการแช่
3. ความเข้มข้นและอุณหภูมิของสารละลาย  $\text{Na}_2\text{S}_2\text{O}_5$  ไม่มีผลกระทบต่อการเกิดโรค ปริมาณของแข็งที่ละลายน้ำได้ การเปลี่ยนสีของเปลือกด้านนอก เปลือกด้านในและเนื้อผล การประเมินคุณภาพทางด้านประสาทสัมผัส
4. สาร AIT ทั้ง 3 ระดับความเข้มข้นที่ใช้ คือ 500, 1000 และ 1500 ppm ไม่สามารถช่วยชะลอการเน่าเสียและไม่มีผลช่วยเพิ่มประสิทธิภาพของสารละลาย  $\text{Na}_2\text{S}_2\text{O}_5$  ในการยับยั้งการเกิดโรคในผลลำไยที่เก็บรักษาไว้ที่อุณหภูมิ 5 °C และอุณหภูมิห้อง แต่มีผลทำให้ปริมาณ  $\text{SO}_2$  ที่ตกค้างลดลงเร็วกว่าชุดการทดลองที่แช่สารละลาย  $\text{Na}_2\text{S}_2\text{O}_5$