

บทที่ 6

สรุปผลการทดลอง

1. การเคลือบผิวผลมะม่วงพันธุ์โชคอนันต์ด้วยวุ้นวุ้นวานหางจระเข้ ที่มีความเข้มข้น 20 เปอร์เซ็นต์ สามารถชะลอการเกิดโรคของผลมะม่วงได้ และยืดอายุการเก็บรักษาของผลมะม่วงได้นาน 12 วัน รวมทั้งสามารถชะลอการสูญเสียน้ำหนัก การเปลี่ยนแปลงของสีเปลือกและสีเนื้อ การเปลี่ยนแปลงค่าความแน่นเนื้อ และการเปลี่ยนแปลงองค์ประกอบทางเคมีได้ดีกว่าการที่ไม่เคลือบผิว และเคลือบผิวด้วยวุ้นวุ้นวานหางจระเข้ ความเข้มข้น 40 เปอร์เซ็นต์

2. การเคลือบผิวผลมะม่วงพันธุ์โชคอนันต์ด้วยไคโตซาน ความเข้มข้น 1 เปอร์เซ็นต์ สามารถชะลอการเกิดโรคของผลมะม่วงได้ และยืดอายุการเก็บรักษาของผลมะม่วงได้นาน 12 วัน โดยสามารถชะลอการสูญเสียน้ำหนัก และการเปลี่ยนแปลงของสีเปลือกและสีเนื้อ ได้ดีกว่าการที่ไม่ได้เคลือบผิว และเคลือบผิวด้วยไคโตซานความเข้มข้น 0.5 และ 1.5 เปอร์เซ็นต์

3. การเคลือบผิวผลมะม่วงพันธุ์โชคอนันต์ด้วย carnauba wax ความเข้มข้น 4 เปอร์เซ็นต์ สามารถชะลอการเกิดโรคของผลมะม่วงได้ โดยสามารถยืดอายุการเก็บรักษาของผลมะม่วงได้นาน 12 วัน ชะลอการสูญเสียน้ำหนัก รวมทั้งชะลอการเปลี่ยนแปลงของสีเปลือกและสีเนื้อได้ดีกว่าการที่ไม่ได้เคลือบผิว และเคลือบผิวด้วย carnauba wax ความเข้มข้น 2 และ 6 เปอร์เซ็นต์

4. การเคลือบผิวผลมะม่วงพันธุ์โชคอนันต์ด้วย carnauba wax ความเข้มข้น 4 เปอร์เซ็นต์ ไคโตซาน ความเข้มข้น 1 เปอร์เซ็นต์ หรือวุ้นวุ้นวานหางจระเข้ ความเข้มข้น 20 เปอร์เซ็นต์ และเคลือบผิวผลมะม่วงด้วยสารแบบผสมของสารเคลือบผิวทั้ง 3 ชนิดแล้วนำไปเก็บไว้ที่อุณหภูมิ 25 และ 13 องศาเซลเซียส พบว่าผลมะม่วงที่เก็บไว้ที่อุณหภูมิ 25 องศาเซลเซียส ชุดที่เคลือบผิวด้วยไคโตซาน ความเข้มข้น 1 เปอร์เซ็นต์ ร่วมกับวุ้นวุ้นวานหางจระเข้ ความเข้มข้น 20 เปอร์เซ็นต์ สามารถชะลอการเกิดโรคของผลมะม่วงได้ดี มีอายุการเก็บรักษานาน 12 วัน ชะลอการสูญเสียน้ำหนัก การเปลี่ยนแปลงสีเปลือกและสีเนื้อ การเปลี่ยนแปลงคะแนนของสีเปลือก การเปลี่ยนแปลงค่าความแน่นเนื้อ การเปลี่ยนแปลงองค์ประกอบทางเคมี รวมทั้งช่วยลดอัตราการหายใจได้ดีกว่าการที่ไม่เคลือบผิว และเคลือบผิวด้วยสารเคลือบผิวต่างๆ

ชุดที่เก็บรักษาไว้ที่อุณหภูมิ 13 องศาเซลเซียส พบว่าการเคลือบผิวด้วยไคโตซาน ความเข้มข้น 1 เปอร์เซ็นต์ ร่วมกับวุ้นวุ้นวานหางจระเข้ ความเข้มข้น 20 เปอร์เซ็นต์ สามารถชะลอการเกิดโรคของผลมะม่วงได้ดี และมีอายุการเก็บรักษานาน 28 วัน และสามารถชะลอการเปลี่ยนแปลงหลังการเก็บเกี่ยวได้ดี เช่นเดียวกันกับชุดที่เก็บรักษาไว้ที่อุณหภูมิ 25 องศาเซลเซียส