

บทที่ 5

สรุปผลการทดลอง

1. รูปแบบการหั่นชิ้นของมะม่วงสุกและสับปะรดหั่นชิ้นพร้อมบริโภคมีผลต่อการเปลี่ยนแปลงคุณภาพด้านสรีรวิทยาคือ มีอัตราการหายใจและการผลิตเอทิลีนเพิ่มขึ้น และมีผลต่อการเปลี่ยนแปลงคุณภาพด้านกายภาพ และด้านเคมีลดลงตลอดระยะเวลาการเก็บรักษา
2. เปอร์เซ็นต์การร่วงไหลของสารอิเล็กโทรไลต์สามารถใช้เป็นตัวชี้บ่งความเสียหายของเนื้อเยื่อที่เกิดจากบาดแผลการหั่นชิ้นได้ดีที่สุด
3. รูปแบบการหั่นชิ้นตามยาวและขวางสี่ชิ้นต่อครึ่งผล เหมาะสำหรับมะม่วงสุกหั่นชิ้นพร้อมบริโภคพันธุ์น้ำดอกไม้ และ โชคอนันต์ รูปแบบการหั่นตามยาวและขวางแปดชิ้นต่อครึ่งผล เป็นรูปแบบการหั่นที่ดีที่สุดสำหรับมะม่วงสุกพันธุ์มหาชนก และการหั่นตามยาวสี่ชิ้นต่อครึ่งผล เป็นรูปแบบการหั่นชิ้นที่ดีที่สุดสำหรับการหั่นชิ้นสับปะรดพันธุ์ศรีราชาและภูเก็ต
4. พันธุ์มะม่วงที่เหมาะสมสำหรับการผลิตมะม่วงสุกพร้อมบริโภค คือ พันธุ์โชคอนันต์ รองลงมาได้แก่ พันธุ์มหาชนก และพันธุ์น้ำดอกไม้ ตามลำดับ สับปะรดที่เหมาะสมสำหรับการผลิตเป็นเนื้อสับปะรดหั่นชิ้นพร้อมบริโภคมากที่สุด คือ พันธุ์ภูเก็ต
5. มะม่วงสุกหั่นชิ้นแต่ละรูปแบบมีระยะเวลาการเก็บรักษา 4 วัน และสับปะรดหั่นชิ้นแต่ละรูปแบบมีระยะเวลาการเก็บรักษา 6 วัน ที่อุณหภูมิ 4 ± 1 องศาเซลเซียส