

## บทที่ 6

### สรุปผลการทดลอง

1. ผลมะม่วงพันธุ์น้ำดอกไม้สีทองที่บรรจุในถุงพอลิเอทิลีน (polyethylene, PE) และถุงพอลิเอไมด์ (polyamide, PA) ซึ่งเจาะรูจำนวน 6 รู (เส้นผ่านศูนย์กลางของรูเท่ากับ 0.44 มิลลิเมตร) สามารถเก็บรักษาไว้ที่อุณหภูมิ 5, 9 และ 13 องศาเซลเซียส ได้เป็นเวลา 28, 35 และ 14 วันตามลำดับ โดยไม่แสดงอาการระเหิดแห้ง ไม่เกิดกลิ่นและรสชาติที่ผิดปกติ รวมทั้งไม่เกิดการเน่าเสีย และเมื่อนำมาไว้ที่ อุณหภูมิ 25 องศาเซลเซียส สามารถสุกได้ตามปกติ
2. การใช้ถุง PA และ PE ที่ไม่เจาะรู บรรจุผลมะม่วงจะเกิดกลิ่นและรสชาติที่ผิดปกติในทุกอุณหภูมิของการเก็บรักษา โดยที่อุณหภูมิสูงจะเกิดขึ้นเร็วกว่าที่อุณหภูมิต่ำ
3. ผลมะม่วงที่บรรจุในถุง PA และ PE ที่เจาะรู แล้วเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 5 องศาเซลเซียส เกิดอาการระเหิดแห้ง เมื่อเก็บรักษาไว้นานกว่า 28 วัน ในขณะที่อุณหภูมิ 9 และ 13 องศาเซลเซียส ตลอดระยะเวลาการเก็บรักษา ไม่เกิดอาการระเหิดแห้ง
4. บรรจุภัณฑ์ที่เหมาะสมสำหรับใช้บรรจุผลมะม่วงพันธุ์น้ำดอกไม้สีทองเพื่อเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 5, 9 และ 13 องศาเซลเซียส คือถุง PE เนื่องจากให้ผลไม่แตกต่างจากการใช้ถุง PA แต่มีราคาต่อถุงที่ถูกกว่า ซึ่งสามารถใช้ในเชิงการค้าได้