

บทที่ 6

สรุปผลการทดลอง

1. ผลส้มที่เคลือบผิวด้วย Chitosan 1.0% + Carnauba 8.5% มีอายุการเก็บรักษานานที่สุด 26 วัน ที่อุณหภูมิห้อง มีการสูญเสียน้ำหนักน้อยที่สุด มีปริมาณความเข้มข้นแก๊สคาร์บอนไดออกไซด์ภายในผลน้อย (6.88 เปอร์เซ็นต์) และมีลักษณะปรากฏดีกว่าผลส้มที่เคลือบผิวด้วย Chitosan 1.0% + Candelilla 8.5% มีอายุการเก็บรักษานาน 20 วัน ส่วน Chitosan 1.0% + Shellac 4.0% มีอายุการเก็บรักษานาน 12 วัน มีปริมาณความเข้มข้นแก๊สคาร์บอนไดออกไซด์ภายในผลสูง (7.86 เปอร์เซ็นต์) มีคะแนนการประเมินด้านรสชาติน้อยที่สุดและกลิ่นหมักมากที่สุด
2. ชนิดของสารเคลือบผิวไม่มีผลต่อการเปลี่ยนแปลงปริมาณวิตามินซี ปริมาณกรดที่ไทเทรตได้ และปริมาณของแข็งทั้งหมดที่ละลายน้ำได้
3. ระดับความเข้มข้นของ Chitosan 2.0% + Carnauba 8.5% สามารถควบคุมการเกิดโรคได้ โดยมีการเกิดโรค 10.00 เปอร์เซ็นต์ เมื่อเก็บรักษานาน 26 วัน
4. ระดับความเข้มข้นของ Carnauba 8.5% + Chitosan 2.0% สามารถลดการสูญเสียน้ำหนักได้ โดยมีการสูญเสียน้ำหนัก 15.03 เปอร์เซ็นต์ เมื่อเก็บรักษานาน 24 วัน
5. ผลส้มที่เคลือบผิวด้วย Chitosan 2.0% + Carnauba 8.5% มีอายุการเก็บรักษานานกว่าผลส้มที่เคลือบผิวด้วย ROSY PLUS และ CITRA SHINE ตามลำดับ
6. สารเคลือบผิวที่เหมาะสมที่สุดในการศึกษาครั้งนี้คือ Chitosan 2.0% + Carnauba 8.5% ซึ่งทำให้ผลส้มมีอายุการเก็บรักษานาน 22 วัน โดยมีการสูญเสียน้ำหนัก 10.96 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณความเข้มข้นแก๊สคาร์บอนไดออกไซด์ภายในผล 7.64 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณเอทanol 42.00 ppm และมีคะแนนการยอมรับด้านรสชาติ 3.25 คะแนน ซึ่งเป็นระดับที่ยอมรับได้