

บทที่ 6

สรุปผลการวิจัย

1. ไอโซนมีผลต่อการลดลงของปริมาณเอทิลีนมาตรฐานในระบบปิด เมื่อรมเป็นเวลา 10 นาที โดยไม่มีผลต่อการเปลี่ยนแปลงของปริมาณคาร์บอนไดออกไซด์และออกซิเจน
2. การเก็บรักษามะม่วงทั้งที่อุณหภูมิ 13 และ 25 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 36 และ 10 วันหลังจากผลมะม่วงได้รับไอโซนเป็นเวลา 10 นาที สามารถควบคุมปริมาณเอทิลีน และชะลอการเพิ่มขึ้นของอัตราการหายใจได้
3. มะม่วงน้ำดอกไม้ที่ได้รับไอโซนแบบต่อเนื่องวันเว้นวันเป็นเวลา 10 นาที มีการสูญเสียน้ำหนักเปอร์เซ็นต์การเกิดโรค มีปริมาณของแข็งที่ละลายน้ำได้ และมีดัชนีการเกิดสีเหลืองต่ำกว่าชุดควบคุม แต่ความแน่นเนื้อ และปริมาณกรดที่ไทเทรตของผลมากกว่าชุดควบคุม โดยสามารถยืดอายุการเก็บรักษามะม่วงเมื่อเทียบกับชุดควบคุมตามลำดับ เมื่อเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 13 องศาเซลเซียสและ 25 องศาเซลเซียสเป็นเวลา 8 วันและ 3 วัน