

บทที่ 5

สรุปผลการทดลองและข้อเสนอแนะ

5.1 สรุปผลการทดลอง

จากการศึกษาการเก็บรักษาหม่อนผลสดพันธุ์เชียงใหม่ โดยใช้สภาวะการเก็บรักษาต่าง ๆ กัน ได้ผลการทดลองดังนี้

1. ผลหม่อนสดพันธุ์เชียงใหม่ที่ระยะความสุกแตกต่างกัน มีคุณภาพทางกายภาพและเคมีที่แตกต่างกัน โดยที่ผลหม่อนสดระยะสุกจัดเหมาะที่จะนำไปบริโภคสด
2. ภาชนะบรรจุที่มีความเหมาะสมในการเก็บรักษาผลหม่อนสดคือ ถาดโฟมหุ้มด้วยฟิล์ม PVC ซึ่งสามารถเก็บรักษาผลหม่อนสดที่ระยะความสุกจัดได้นาน 2 วัน ในสภาพอุณหภูมิห้อง (31 ± 4 องศาเซลเซียส)
3. สภาวะที่เหมาะสมในการเก็บรักษาผลหม่อนสดคือ ผลหม่อนสดที่ระยะสุกและสุกจัดบรรจุในถาดโฟมหุ้มด้วยฟิล์ม PVC ที่อุณหภูมิ 4 องศาเซลเซียส เก็บรักษาผลหม่อนสดได้นาน 14 และ 12 วัน

5.2 ข้อเสนอแนะ

1. ในการศึกษาครั้งนี้ศึกษาแค่ปริมาณเชื้อจุลินทรีย์ ถ้าได้ศึกษาถึงชนิดของเชื้อจุลินทรีย์จะได้หาวิธีการที่เหมาะสมในการป้องกันต่อไป
2. จากการศึกษาพบว่าปริมาณเชื้อเริ่มต้นมีปริมาณสูง ควรศึกษาวิธีการลดลงของเชื้อ เช่น การพ่นด้วยก๊าซโอโซน หรือการใช้สาร preservative ก็จะช่วยให้ยืดอายุการเก็บรักษาได้นานขึ้น
3. นอกจากผลของภาชนะบรรจุและอุณหภูมิการเก็บรักษา น่าจะศึกษาวิธีการเก็บรักษาด้วยเทคนิคอื่น ๆ เช่น การเก็บรักษาโดยการปรับสภาพบรรยากาศ (modified-atmosphere packaging, MAP) และการเก็บรักษาโดยการควบคุมสภาพบรรยากาศ (controlled-atmosphere storage, CAS)