

บทที่ 6

สรุปผลการวิจัย

1. โซเดียมคลอไรด์สามารถลดการเกิดสีน้ำตาลของเปลือกผลลำไยพันธุ์ค้อได้ ในระหว่างการเก็บรักษาที่อุณหภูมิห้องเป็นเวลา 48 ชั่วโมง โดยระดับความเข้มข้นที่เหมาะสมที่สุดคือ 0.01% ซึ่งมีผลทำให้มีดัชนีการเกิดสีน้ำตาลต่ำที่สุด เปลือกผลมีค่า L^* และ b^* สูงที่สุด รวมทั้งมีผลลดกิจกรรมของเอนไซม์ PPO และ POD ให้ต่ำลง และช่วยรักษาสารประกอบฟีนอลทั้งหมดให้มีปริมาณสูง ทั้งนี้โซเดียมคลอไรด์ไม่มีผลกระทบต่อคุณภาพในการบริโภค

2. โซเดียมคลอไรด์ร่วมกับกรดแอสคอร์บิกหรือกรดซิตริกสามารถลดการเกิดสีน้ำตาลได้ดีกว่าโซเดียมคลอไรด์เพียงชนิดเดียว ในระหว่างการเก็บรักษาที่อุณหภูมิห้องเป็นเวลา 48 ชั่วโมง โดยการแช่ผลลำไยในสารละลายโซเดียมคลอไรด์ความเข้มข้น 0.01% ร่วมกับกรดแอสคอร์บิก 2.5% มีผลทำให้มีดัชนีการเกิดสีน้ำตาลต่ำที่สุด เปลือกผลมีค่า L^* และ b^* สูงที่สุด รวมทั้งมีผลลดกิจกรรมของเอนไซม์ PPO และ POD ให้ต่ำลง และช่วยรักษาสารประกอบฟีนอลทั้งหมดให้มีปริมาณสูง ทั้งนี้การใช้โซเดียมคลอไรด์ร่วมกับกรดแอสคอร์บิกนี้ไม่มีผลกระทบต่อคุณภาพการบริโภค