

บทที่ 5

สรุปผลการทดลอง

อายุในการเก็บเกี่ยวหลังตัดปลีที่แตกต่างกันในกล้วยเล็บมือนางมีผลต่อคุณภาพทางกายภาพ และการสะสมองค์ประกอบทางเคมี ระหว่างกระบวนการสุกของกล้วยเล็บมือนาง ความแน่นเนื้อลดลง ระยะดิบมีปริมาณของแข็งที่ละลายน้ำได้และปริมาณกรดต่ำ ปริมาณของแข็งที่ละลายน้ำได้สูงขึ้นเมื่อเข้าสู่ระยะสุกและสุกงอม ส่วนปริมาณกรดลดลงระยะสุกงอม สำหรับสารออกฤทธิ์ทางชีวภาพ ความสามารถในการต้านอนุมูลอิสระสูงและต่ำโดยวิธี DPPH scavenging activity ในระยะสุก ไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติด้านความสามารถในการต้านอนุมูลอิสระระหว่างระยะดิบและสุกงอม การเปลี่ยนแปลงปริมาณฟีนอลเหมือนกับการเปลี่ยนแปลงความสามารถในการต้านอนุมูลอิสระ แต่ไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติปริมาณฟีนอลในระยะสุกและสุกงอม การเก็บรักษากล้วยเล็บมือที่อุณหภูมิต่ำ 13 องศาเซลเซียส สามารถยืดอายุการเก็บรักษาและคุณภาพ แต่ไม่มีผลต่อความสามารถในการต้านอนุมูลอิสระ ปริมาณ ฟลาโวนอยด์และฟีนอลระหว่างการเก็บรักษา