

บทที่ 5

สรุปผลการทดลอง

1. การเก็บรักษาหน่อไม้หวานพันธุ์หลิ้งในถุงชนิด PP, LDPE, PE-M, PE-H และ PE-VH ที่อุณหภูมิ 4 องศาเซลเซียส พบว่า ชนิดของถุงที่ใช้ไม่มีผลต่อปริมาณเถ้า วิตามินซี ออกซาเลท ความแน่นเนื้อ การสูญเสียน้ำหนัก ของหน่อไม้หวาน แต่มีผลต่อปริมาณโปรตีน ไขมัน กาก เชื้อจุลินทรีย์ทั้งหมด ปริมาณอีสต์และรา ความชื้น แก๊สออกซิเจนและคาร์บอน ไดออกไซด์ อัตราการหายใจ การเกิดสีน้ำตาล และการเปลี่ยนแปลงสีของหน่อไม้หวานพันธุ์หลิ้งอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ
2. หน่อไม้หวานที่บรรจุในถุงชนิด PP มีอายุการเก็บรักษานานที่สุด ($p \leq 0.05$) โดยมีอายุการเก็บรักษานาน 24 วัน
3. การเก็บรักษาหน่อไม้หวานพันธุ์หลิ้ง ร่วมกับผักกาดหอมห่อและแครอทในถุงชนิด PP, LDPE, PE-M, PE-H และ PE-VH ที่อุณหภูมิ 4 องศาเซลเซียส พบว่า ชนิดของถุงมีผลต่อการสูญเสียน้ำหนัก การเกิดสีน้ำตาลของหน่อไม้หวานพันธุ์หลิ้ง และการเกิดสีชมพูบริเวณรอยตัดของผักกาดหอมห่อ ปริมาณแก๊สออกซิเจนและคาร์บอน ไดออกไซด์ภายในถุง และอายุการเก็บรักษาของผักอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ
4. การเก็บรักษาหน่อไม้หวานพันธุ์หลิ้ง ร่วมกับผักกาดหอมห่อและแครอทในถุงชนิด PP และ LDPE มีอายุการเก็บรักษานานที่สุด คือ 10 วัน