

## บทที่ 6

### สรุปผลการทดลอง

รูปแบบการตัดแต่งสับปะรดมีผลต่อคุณภาพของสับปะรด สับปะรดที่หั่นขึ้นตามยาว และการหั่นสับปะรดขึ้นต่อครึ่งผลสามารถเก็บรักษาได้นาน 8 วัน การตัดแต่งสับปะรดน้อยครั้งสามารถเก็บรักษาและคงคุณภาพได้นาน รูปแบบการตัดแต่งมีผลต่อความแน่นเนื้อและปริมาณของแข็งที่ละลายน้ำได้ การหั่นขึ้นตามขวางและการหั่นขึ้นตามขวางแล้วแบ่งครึ่งส่งผลให้ค่าความแน่นเนื้อสูงกว่าการหั่นขึ้นตามยาวและการหั่นสับปะรดขึ้นต่อครึ่งผล ปริมาณของแข็งที่ละลายน้ำได้ของสับปะรดที่หั่นสับปะรดขึ้นต่อครึ่งผลมีค่ามากกว่าการหั่นในรูปแบบอื่น รูปแบบการตัดแต่งที่ดีสำหรับสับปะรดตัดแต่งพร้อมบริโภคคือ การหั่นขึ้นตามยาวและการหั่นสับปะรดขึ้นต่อครึ่งผล

การเก็บรักษาสับปะรดตัดแต่งพร้อมบริโภคที่อุณหภูมิ 4, 10 และ 13 องศาเซลเซียส มีผลต่ออายุการเก็บรักษาสับปะรด โดยอุณหภูมิ 10 องศาเซลเซียส สามารถชะลอการสูญเสียน้ำหนักสดและเก็บรักษาสับปะรดตัดแต่งพร้อมบริโภคได้นาน 10 วัน การเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 4 องศาเซลเซียส สามารถคงคุณภาพของสับปะรดตัดแต่งได้เพียงระยะเวลาสั้นๆ ประมาณ 6 วันของการเก็บรักษา จากนั้นจะเกิดอาการสะท้านหนาว (chilling injury) ทำให้ไม่เป็นที่ยอมรับของผู้บริโภค

รูปแบบการตัดแต่งร่วมกับอุณหภูมิในการเก็บรักษาไม่มีผลต่อคุณภาพและอายุการเก็บรักษา สับปะรด การหั่นทั้งสองรูปแบบสามารถเก็บรักษาสับปะรดได้นาน 6 วัน การหั่นสับปะรดขึ้นตามยาวที่ขึ้นต่อครึ่งผลมีแนวโน้มในการรักษาคุณภาพได้ดีกว่าการหั่นสับปะรดขึ้นต่อครึ่งผล โดยการหั่นขึ้นตามยาวมีปริมาณวิตามินซีทั้งหมดสูงกว่าการหั่นสับปะรดขึ้นต่อครึ่งผล การปนเปื้อนของเชื้อ total plate count น้อยกว่า มีคะแนนการยอมรับของผู้บริโภคในด้านสีเนื้อ กลิ่น และการยอมรับโดยรวมสูงกว่าการหั่นสับปะรดขึ้นต่อครึ่งผล ดังนั้นในการตัดแต่งสับปะรดพร้อมบริโภค ควรตัดแต่งเป็นชิ้นตามยาวที่ขึ้นต่อครึ่งผลร่วมกับเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 10 องศาเซลเซียส เป็นวิธีการที่เหมาะสมที่สุด