

## บทที่ 5

### สรุปผลการทดลองและข้อเสนอแนะ

#### 5.1 สรุปผลการทดลอง

จากการศึกษาผลของสภาวะการจุ่มน้ำร้อนร่วมกับการใช้ไคโตซานเป็นสารเคลือบผิว และใช้บรรจุภัณฑ์ชนิดต่างๆ ต่อการยืดอายุการเก็บรักษาผลมะนาวสด พบว่า

ผลมะนาวที่บรรจุในภาชนะบรรจุถาดโฟมหุ้มฟิล์มยืด มีระยะเวลาการเก็บรักษานาน 42 วัน ซึ่งมีคุณภาพทางด้านกายภาพ เคมี และประสาทสัมผัสใกล้เคียงกับผลมะนาวสดมากที่สุด

น้ำคั้นของมะนาวที่บรรจุในภาชนะกล่องโฟมยังคงสามารถเก็บรักษาคุณภาพ ทั้งทางด้านกายภาพ เคมี และการยอมรับของผู้บริโภคซึ่งยังคงยอมรับได้ที่ระยะเวลาการเก็บรักษาที่มากที่สุด คือ 56 วัน

#### 5.2 ข้อเสนอแนะ

1. ควรล้างผลมะนาวให้สะอาดก่อนนำไปเคลือบไคโตซาน
2. หลังการจุ่มลวกด้วยน้ำร้อนควรพิ้งให้แห้งสนิทก่อนเคลือบไคโตซานและหลังเคลือบก็ควรพิ้งให้แห้งก่อนบรรจุในภาชนะบรรจุที่เตรียมไว้
3. ควรทำความสะอาดภาชนะบรรจุและอุปกรณ์ต่างๆก่อนบรรจุ
4. ควรควบคุมอุณหภูมิในการเก็บรักษาให้คงที่ตลอด
5. ควรทำความเข้าใจการวิเคราะห์ในด้านต่างๆก่อนที่จะทำการทดลอง