

บทที่ 6

สรุปผลการวิจัย

จากการศึกษาผลของอุณหภูมิในการเก็บรักษาเห็ดเป่าสื้อต่อค่าความสว่างและค่าความแน่น เนื้อพบว่าเห็ดที่เก็บรักษาที่อุณหภูมิ 4 และ 10 องศาเซลเซียสมีค่ามากกว่าเห็ดที่เก็บรักษาที่อุณหภูมิ 25 องศาเซลเซียสและยังเก็บรักษาได้นาน 12 วัน ขณะที่เห็ดที่เก็บไว้ที่อุณหภูมิ 25 องศาเซลเซียส เก็บรักษาได้เพียง 4 วัน เพราะเริ่มมีการสร้างออยด์ขึ้นมาบนบริเวณขึ้นเห็ด ทำให้เห็ดไม่เหมาะที่จะ นำมารับประทานได้ ซึ่งเปอร์เซ็นต์การสูญเสียน้ำหนักก็มีค่ามากกว่าเห็ดที่เก็บไว้ที่อุณหภูมิ 4 และ 10 องศาเซลเซียส จึงได้เลือกอุณหภูมิในการเก็บรักษาเห็ดในการทดลองต่อไปไว้ที่ 10 องศาเซลเซียส เนื่องจากเป็นอุณหภูมิดูแลเห็ดโดยทั่วไปและยังเป็นการลดต้นทุนให้กับผู้ประกอบการ ด้วย เมื่อทดสอบความเข้มข้นในการแช่เห็ดเป่าสื้อลงในไฮโดรเจนเปอร์ออกไซด์โดย นำเห็ดเป่าสื้อ แช่ลงในไฮโดรเจนเปอร์ออกไซด์ที่ระดับความเข้มข้นต่างๆ เป็นเวลา 10 นาที แล้วนำไปเก็บไว้ที่ อุณหภูมิ 10 องศาเซลเซียส พบว่าระดับความเข้มข้นที่เหมาะสมคือ 5 เปอร์เซ็นต์ไฮโดรเจนเปอร์ ออกไซด์ เนื่องจากค่าความสว่างและความแน่นเนื้อที่วัดได้มีค่ามากกว่าชุดทดลองอื่นๆ โดยมีความ แตกต่างกันทางสถิติ ($p < 0.05$) และสามารถเก็บรักษาเห็ดได้นาน 16 วัน จากนั้นหาระยะเวลาที่ เหมาะสมในการแช่เห็ดเป่าสื้อลงใน 5 เปอร์เซ็นต์ไฮโดรเจนเปอร์ออกไซด์พบว่าระยะเวลาที่ เหมาะสมคือ 10 นาที พบโดยมี ค่าความสว่าง และความแน่นเนื้อ สูงกว่าชุดทดลองอื่นๆ ซึ่งมีความ แตกต่างกันทางสถิติ ($p < 0.05$) และยังสามารถเก็บรักษาได้นานถึง 16 วัน ในขณะที่ชุดควบคุมเก็บ รักษาได้เพียง 12 วัน นอกจากนี้ยังพบโคโลนีของแบคทีเรียบริเวณหมวกของดอกเห็ด จากนั้นนำ ความเข้มข้นและระยะเวลาที่เหมาะสมในการแช่ในไฮโดรเจนเปอร์ออกไซด์มาทดสอบคุณภาพ ต่างๆของเห็ดเป่าสื้อเปรียบเทียบกับชุดควบคุม พบว่า ค่าความสว่างและความแน่นเนื้อของเห็ดที่แช่ ใน 5 เปอร์เซ็นต์ไฮโดรเจนเปอร์ออกไซด์เป็นเวลา 10 นาที มีค่าสูงกว่าชุดควบคุมทั้งสอง ส่วน ปริมาณของแข็งที่ละลายน้ำได้ทั้งหมด เห็ดที่จุ่มใน 5 เปอร์เซ็นต์ไฮโดรเจนเปอร์ออกไซด์มีปริมาณ ของแข็งที่ละลายน้ำได้ทั้งหมดน้อยกว่าเห็ดที่ไม่ได้จุ่มในสารละลายใดๆ โดยมีความแตกต่างทาง สถิติ ($p < 0.05$) นอกจากนี้พบว่าจำนวนจุลินทรีย์และเปอร์เซ็นต์การสูญเสียน้ำหนักมีค่าน้อยกว่าชุด ควบคุมทั้งสอง และเมื่อประเมินคุณภาพประสาทสัมผัสพบว่าความพอใจโดยรวมของเห็ดเป่าสื้อ

ในวันแรกที่เก็บกับเห็ดที่แช่ลงใน 5 เปอร์เซ็นต์ไฮโดรเจนเปอร์ออกไซด์เป็นเวลา 10 นาทีในวันที่ 16 ผู้บริโภคมีความพอใจโดยรวมในระดับความชอบที่เท่ากันทั้งสองตัวอย่าง โดยลักษณะของสีผิว ผู้ประเมินชอบเห็ดเป่าฮื้อที่แช่ลงใน 5 เปอร์เซ็นต์ไฮโดรเจนเปอร์ออกไซด์ ในวันที่ 16 มากกว่าเห็ดเป่าฮื้อที่เก็บในวันแรก ส่วนรสชาติ ความแน่นเนื้อและความรู้สึกตักค้ำของเห็ดเป่าฮื้อในวันแรกที่เก็บ ผู้ประเมินมีความชอบมากกว่าเห็ดเป่าฮื้อที่จุ่มลงใน 5 เปอร์เซ็นต์ไฮโดรเจนเปอร์ออกไซด์ ในวันที่ 16 โดยมีความแตกต่างกันทางสถิติ ($p < 0.05$)



ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright© by Chiang Mai University
All rights reserved