

บทที่ 6
สรุปผลการทดลอง

1. จากการสำรวจโรงรมผลลำไยสดด้วยซัลเฟอร์ไดออกไซด์ ในเขตจังหวัดลำพูน พบว่า ในเปลือก ผลมีการตกค้างของซัลเฟอร์ไดออกไซด์เฉลี่ย 2,900 ppm และเนื้อผลมีการตกค้างของซัลเฟอร์ไดออกไซด์เฉลี่ย 48 ppm
2. การรมผลลำไยสดที่ผ่านการรมซัลเฟอร์ไดออกไซด์ด้วยไอโซนที่ความเข้มข้น 200 ppm เป็นเวลาตั้งแต่ 2 – 10 ชั่วโมง สามารถลดปริมาณซัลเฟอร์ไดออกไซด์ที่ตกค้างในเปลือกและในเนื้อผลได้ และการรมด้วยไอโซนที่เวลา 10 ชั่วโมง สามารถลดสารซัลเฟอร์ไดออกไซด์ที่ตกค้างได้ 93.50 เปอร์เซ็นต์ในเปลือก และ 81.54 เปอร์เซ็นต์ในเนื้อผล ของปริมาณสารตกค้างเริ่มต้น
3. การรมลำไยที่ผ่านการรมซัลเฟอร์ไดออกไซด์ด้วยไอโซน ที่เวลา 8 ชั่วโมง และนำไปเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 5 องศาเซลเซียส เป็นระยะเวลา 35 วัน สามารถลดปริมาณซัลเฟอร์ไดออกไซด์ที่ตกค้างในเปลือกและเนื้อผลแล้วยังยับยั้งการเจริญของจุลินทรีย์ ยีสต์ เชื้อรา ยับยั้งการเกิดโรคและการเกิดสีน้ำตาลได้ดีเหมือนชุดการทดลองที่รมด้วยซัลเฟอร์ไดออกไซด์เพียงอย่างเดียว นอกจากนั้นยังกำจัดกลิ่นของซัลเฟอร์ไดออกไซด์ได้ โดยไม่มีผลกระทบต่อคุณภาพของผลลำไยในระหว่างการเก็บรักษา