



## สรุปผลการทดลอง และข้อเสนอแนะ

### 6.1 สรุปผลการทดลอง

1. ระดับความสุกของมะม่วงที่เหมาะสมจะใช้บรรจุกระป๋องควรมีความถ่วงจำเพาะระหว่าง 1.04 และ 1.05 หรือจมในน้ำเกลือเข้มข้น 6 % และลอยในน้ำเกลือเข้มข้น 7 % และความหวานของน้ำเชื่อมที่เหมาะสมคือ 30° Brix
2. เวลาในการฆ่าเชื้อที่เหมาะสมคือ 10 นาที สำหรับกระป๋องเคลือบแลคเกอร์ ขนาด 300X407
3. ผลของ  $\text{CaCl}_2$  และ ascorbic acid ที่มีต่อคุณภาพของมะม่วงชิ้นในน้ำเชื่อมบรรจุกระป๋องมีดังนี้
  - 3.1  $\text{CaCl}_2$  และ ascorbic acid สามารถลดการเกิดสีน้ำตาลได้ แต่  $\text{CaCl}_2$  ให้ผลที่ชัดเจนกว่า โดยระดับ  $\text{CaCl}_2$  ที่เพิ่มขึ้นจะช่วยลดการเกิดสีน้ำตาลได้มากขึ้น
  - 3.2  $\text{CaCl}_2$  และ ascorbic acid สามารถรักษา aroma ได้ โดย  $\text{CaCl}_2$  ที่ระดับ 0.75 กรัม ต่อน้ำเชื่อม 100 กรัม รักษา aroma ไว้ได้มากกว่าระดับอื่นๆ แต่ยังไม่สามารถบอกระดับของ ascorbic acid ที่จะรักษา aroma ไว้ได้มากที่สุด
  - 3.3  $\text{CaCl}_2$  ที่ระดับ 0.75 กรัม ต่อน้ำเชื่อม 100 กรัม สามารถรักษา pectin ได้ดีกว่าระดับอื่นๆ ทำให้เนื้อสัมผัสของผลิตภัณฑ์ยังคงแน่น ไม่เละ

### 6.2 ข้อเสนอแนะ

1. ควรกำหนดเกณฑ์การให้คะแนนในการทดสอบทางประสาทสัมผัสให้ละเอียด และจัดลำดับความสำคัญของคุณลักษณะให้ดีกว่านี้ และฝึกฝนผู้ทดสอบให้มีความชำนาญมากขึ้น
2. ควรหาแนวทางศึกษาผลของ  $\text{CaCl}_2$  และ ascorbic acid ซึ่งเกี่ยวข้องกับปฏิกิริยาการเกิดสีน้ำตาล และการรักษา flavor ของผลไม้กระป๋องให้แน่ชัดลงไป อาจทำได้โดยสร้าง model system เพื่อทดลองดูแนวโน้มก่อน แล้วจึงทดลองกับผลไม้ต่อไป