

### สรุป

๑. ใ้ทำการทดลองเก็บผลไม้บางชนิดที่มีในเมืองไทย คือ ลำไย ลิ้นจี่ มะม่วงมัน มะม่วงแก้ว ส้มเขียวหวาน ส้มจุก มังคุด เงาะ ลางสาค ชมพู สาสหระก และพุทรา พบว่ามีผลไม้บางชนิดเท่านั้นที่เหมาะสมแก่การเก็บรักษา เช่น ลำไย ลิ้นจี่ มะม่วง ส้มเขียวหวาน และส้มจุก เพราะเก็บได้นานกว่าผลไม้ชนิดอื่น

๒. จุลชีพที่ตรวจพบบนผิวของผลไม้ เมื่อเน่าปรากฏว่าเป็น จุลชีพที่พบทั่ว ๆ ไปในอากาศนั้นเอง เช่น Rhizopus sp. Penicillium sp. Aspergillus sp. Saccharomyces sp. Monilia sp. Fusarium sp. Alternaria sp. Helminthosporium sp. และ bacteria.

๓. การทดลองใช้สารเคมีระงับการเจริญเติบโตของจุลชีพที่ได้จากผลไม้เมื่อเน่า พบว่า methylparaben, propylparaben, mixture of methylparaben and propylparaben, sodium benzoate และ borax. สามารถระงับการเจริญเติบโตของจุลชีพได้ ซึ่งสังเกตได้จาก zone of inhibition เมื่อใช้ความเข้มข้นสูงขึ้น zone of inhibition ก็เพิ่มขึ้นอีก แต่มีระยะหนึ่งที่ zone of inhibition ไม่เพิ่มขึ้น ถ้าผสม methylparaben กับ propylparaben เข้าด้วยกันอย่างละเท่า ๆ กัน โดยน้ำหนัก แล้ว zone of inhibition จะเพิ่มขึ้นที่ความเข้มข้นต่ำกว่าใช้ methylparaben หรือ propylparaben แต่เพียงอย่างเดียว

๔. ในการใช้สารเคมีทดลองกับผลไม้ เช่น ลำไย ลิ้นจี่ มะม่วง แก้ว ส้มเขียวหวาน มังคุด เงาะ ลางสาค ชมพู สาสหระก และพุทรา พบว่า สารเคมีที่ใช้ในการเก็บรักษาผลไม้ชนิดนั้นยืคเวลาการเน่าของผลไม้ซึ่งกล่าวโดยส่วนรวมแล้วประมาณ ๐ - ๑๗ วัน การใช้ความเข้มข้นต่ำและสูงให้ผลใกล้เคียงกัน คือ ให้ผลในการเก็บผลไม้ต่างกันเพียง ๑ - ๒ วัน เท่านั้น สารเคมีแต่ละชนิดให้ผลในการเก็บไม่เหมือนกัน เช่น mixture of methylparaben

and propylparaben ใช้เก็บลำไย ลินจี มะม่วงแก้ว เงาะ ลางสาค  
และพุทราได้ก็ ส่วน sodium benzoate ใช้เก็บชมพูสาแหรกได้ก็ borax  
ใช้เก็บส้มเขียวหวานและส้มจุกได้ก็ที่สุด

๕. การเก็บผลไม้ในภาชนะต่างกัน คือ ภาชนะเปิด ภาชนะ  
ปิดด้วยกระดาษแก้วใส และภาชนะที่ปิดสนิทให้ผลไม้เหมือนกัน เก็บได้ก็ไม่  
เท่ากัน ลำไย ลินจี เก็บได้ก็ในภาชนะที่ปิดด้วยกระดาษแก้วใส ส่วน  
มะม่วงแก้ว ส้มเขียวหวาน ส้มจุก เงาะ ลางสาค ชมพูสาแหรก และพุทรา  
เก็บได้ก็ในภาชนะที่ปิดสนิทด้วยฝาเกลียว

๖. อุณหภูมิต่ำ มีผลดีในการเก็บผลไม้มาก ซึ่งเห็นได้จากการ  
เก็บผลไม้ชนิดเดียวกัน ในแบบเดียวกันทุกอย่าง. พวกหนึ่งเก็บในอุณหภูมิ  
ปกติ อีกพวกหนึ่งเก็บในอุณหภูมิต่ำ ๑๒'-๑๕' ซ. และอีกพวกหนึ่งเก็บใน  
อุณหภูมิต่ำ ๒'-๔' ซ. พบว่าผลไม้ทุกชนิดที่เก็บที่อุณหภูมิต่ำ ๒'-๔' ซ. ให้ผล  
ดีกว่าที่อุณหภูมิอื่นๆ

๗. การทดลองใช้แกสคาร์บอนไดออกไซด์ ๕ %, ๑๐ %, ๒๐ %, ๑๐๐ %  
และแกสไนโตรเจน ๑๐๐ % เก็บผลไม้ ๕ ชนิด คือ ลำไย ลินจี  
มะม่วงมัน ส้มเขียวหวาน และ ส้มจุก พบว่า แกสคาร์บอนไดออกไซด์  
และแกสไนโตรเจนไม่ช่วยในการเก็บ ลำไย ลินจี ส้มเขียวหวาน และ  
ส้มจุกเลย ส่วนมะม่วงมันนั้นให้ผลดีเมื่อเก็บในบรรยากาศที่มีคาร์บอนได-  
ออกไซด์ ๕ %.