

สรุปผลการทดลอง และ ข้อเสนอแนะ

7.1 การเก็บรักษามะขามเปียก

มะขามเปียกเมื่อเก็บไว้ที่อุณหภูมิห้องจะเปลี่ยนสีจากสีน้ำตาลแดงเป็นสีน้ำตาลเข้ม และสีดำได้อย่างรวดเร็วซึ่งมีผลทำให้คุณภาพของมะขามเปียกลดลง ดังนั้นควรเก็บมะขามเปียกไว้ในตู้เย็นหรือห้องเย็น

7.2 การเก็บรักษามะขามเปียกโดยไม่แช่เย็น

การเก็บรักษามะขามเปียกโดยไม่แช่เย็นนั้น ควรมีการคลุกมะขามด้วยสารละลายโซเดียมไบซัลไฟต์ก่อนโดยให้มีปริมาณซัลเฟอร์ไดออกไซด์ทั้งหมดในมะขาม 1500 ppm. เพื่อให้สามารถเก็บรักษามะขามไว้ได้เป็นเวลาอย่างน้อย 4 เดือนโดยไม่เปลี่ยนแปลงคุณภาพทางด้านสี กลิ่น และลักษณะปรากฏ

7.3 สภาวะที่เหมาะสมในการทำแห้งภายใต้สุญญากาศ

สภาวะที่เหมาะสมในการทำแห้งภายใต้สุญญากาศคือที่อุณหภูมิ 70 องศาเซลเซียส โดยใช้ระยะเวลาในการทำแห้ง 9 ชั่วโมงและความดันไม่มากกว่า 50 มิลลิเมตรปรอท จะได้มะขามแห้งที่มีสีน้ำตาลไม่เข้มมากและมีความชื้นร้อยละ 5.0

7.4 ชนิดของภาชนะบรรจุที่เหมาะสมในการเก็บรักษามะขามแห้ง

ควรใช้ถุง A1-foil/PE เพราะสามารถป้องกันความชื้นซึมผ่านได้ดีทำให้มะขามอยู่ในลักษณะที่แห้งและไม่เปลี่ยนสี

### 7.5 ความถี่การปรับปรุงและรักษาคุณภาพของมะเปือกสำหรับการส่งออกและจำหน่ายภายในประเทศ

สำหรับการส่งออกควรมีการคลุกมะขามด้วยสารละลายเกลือและสารละลายโซเดียมโบรไมด์ไฟต์โดยให้มีปริมาณเกลือและซัลเฟอร์ไดออกไซด์ในมะขามร้อยละ 1.0 และ 1500 ppm. ตามลำดับ

สำหรับการจำหน่ายในประเทศควรมีการบรรจุในถุงพลาสติกให้เรียบร้อยเพื่อความสะอาดและปลอดภัยจากแมลงและสิ่งปนเปื้อนต่าง ๆ

### 7.6 การเปรียบเทียบวิธีการเก็บรักษามะขามเปือกโดยวิธีการทำแห้งภายใต้สุญญากาศกับการ treat ด้วยสารเคมี

พบว่าวิธีการเก็บรักษามะขามเปือกโดยวิธีการ treat ด้วยเกลือและซัลเฟอร์ไดออกไซด์ให้มีปริมาณเกลือและซัลเฟอร์ไดออกไซด์เท่ากับร้อยละ 1.0 และ 1500 ppm. ตามลำดับเป็นวิธีที่ดีและเหมาะสม เนื่องจากกระทำได้ง่าย ไม่สิ้นเปลืองค่าใช้จ่ายและไม่ต้องใช้เครื่องมือพิเศษ

ศูนย์วิทยทรัพยากร  
จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย

