

สรุปผลการทดลอง

1. ปริมาณเอทานอลที่มีในบรรจุภัณฑ์ตัดแปลงบรรยากาศสำหรับเก็บรักษาผลมะม่วงพันธุ์น้ำดอกไม้สีทอง ที่อุณหภูมิ 25 องศาเซลเซียส ที่อาจก่อให้เกิดความเสียหายต่อผลมะม่วง อยู่ในช่วง 250-470 ppm และที่อุณหภูมิ 5 องศาเซลเซียส อยู่ในช่วง 100 ppm ดังนั้นแถบซีวัดปริมาณเอทานอลจึงควรมีการบ่งชี้ในสภาพบรรยากาศที่มีเอทานอลไม่เกิน 100 ppm
2. ถุงพลาสติกพอลิเอไมด์เจาะรูเป็นบรรจุภัณฑ์ที่สามารถยืดอายุการเก็บรักษามะม่วงได้นานและมีความสะดวกต่อการนำไปใช้จริง การเจาะรูขนาดเส้นผ่าศูนย์กลาง 0.5 มิลลิเมตร จำนวน 6, 8 และ 10 รู เหมาะสมสำหรับมะม่วงที่มีขนาดผล 300-350 (S), 400-450 (M) และ 500-550 (L) กรัม ตามลำดับ
3. แถบซีวัดปริมาณเอทานอลสามารถนำมาใช้สำหรับติดตามการเปลี่ยนแปลงของผลมะม่วงที่บรรจุในถุงพลาสติกพอลิเอไมด์เจาะรูได้ แต่ไม่สามารถแยกความแตกต่างระหว่างผลสุกปกติและสุกผิดปกติได้ แต่การเปลี่ยนสีของแถบซีวัดจะเกิดขึ้นเมื่อผลมะม่วงเริ่มเข้าสู่กระบวนการสุก ซึ่งในระยะนี้ผลมะม่วงจะมีอัตราการหายใจสูง เนื้อผลเริ่มอ่อนนิ่ม มีการผลิตสารหอมระเหยหลายชนิดจึงทำให้มีผลต่อการเปลี่ยนแปลงสีของแถบซีวัด จึงทำให้ แต่สามารถนำไปใช้ประโยชน์ต่อผู้ประกอบการและผู้บริโภค ได้โดยเปิดหรือดูเมื่อแถบซีวัดเปลี่ยนสี เพื่อให้มีการแลกเปลี่ยนก๊าซมากขึ้นสามารถป้องกันการเกิดการสุกที่ผิดปกติได้
4. ผู้บริโภคมีความพึงพอใจ 80 เปอร์เซ็นต์ต่อผลมะม่วงที่บรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่มีแถบซีวัดเอทานอล