

บทที่ 5

สรุปผลการทดลองและข้อเสนอแนะ

5.1 สรุปผลการทดลอง

จากการวิจัยผลของวิธีการสกัดและสารก่อให้เกิดโฟมต่อคุณภาพของเครื่องดื่มผงกระชาย คำพสมสับปะรด ได้ผลการทดลองสรุปได้ ดังนี้

1. สภาวะในการสกัดน้ำกระชายคำที่เหมาะสมคือ การใช้อัตราส่วนกระชายคำต่อน้ำ 1 : 1 สกัดด้วยเครื่องสกัดน้ำผลไม้แบบใช้ระบบเกลียวอัด (screw press) และใช้น้ำที่อุณหภูมิห้อง โดยที่น้ำกระชายคำที่สกัดได้มีปริมาณของเย็นทั้งหมดร้อยละ 10.06

2. สูตรที่เหมาะสมในการทำเครื่องดื่มกระชายคำพสมสับปะรด คือ อัตราส่วนน้ำกระชายคำต่อน้ำต่อน้ำสับปะรดเท่ากัน 1:10:11 มีการเติมน้ำตาลทรายจนมีปริมาณของเย็นที่ละลายน้ำได้ทั้งหมดเท่ากับ 18 องศาบริกซ์ เป็นปริมาณที่เหมาะสมในการนำไปอบแห้ง

3. จากการใช้สารก่อให้เกิดโฟมผสมระหว่าง methocel กับ glyceryl monostearate (GMS) พบว่า วิธีการเตรียมวิธีที่ 1 ในรูปเจลสารก่อให้เกิดโฟม ความเข้มข้นร้อยละ 3 เป็นวิธีการที่เหมาะสมโดยเดินทางไปในปริมาณร้อยละ 41 ของส่วนผสมทั้งหมด ได้โฟมที่มีคุณภาพดี มีความคงตัวดีและความหนาแน่นสูง สามารถนำไปอบแห้งที่อุณหภูมิ 70 องศาเซลเซียส ได้เครื่องดื่มผงกระชายคำพสมสับปะรด

4. เครื่องดื่มผงกระชายคำพสมสับปะรดคืนรูปที่อัตราส่วนเครื่องดื่มผงกระชายคำพสมสับปะรดต่อน้ำ 1:1.33 กรัม มีคุณภาพทางกายภาพด้านค่าถี L* a* b* เท่ากับ 76.68 5.82 5.73 คุณภาพทางเคมี ความชื้นร้อยละ 9.33 ปริมาณกรดทั้งหมดร้อยละ 0.55 ปริมาณของเย็นที่ละลายได้ทั้งหมด 43 องศาบริกซ์ ปริมาณของเย็นทั้งหมดร้อยละ 90.67

5. เครื่องดื่มผงกระชายคำพสมสับปะรดเมื่อผสมกับน้ำที่อัตราส่วน 1:3 ได้เครื่องดื่มที่มีคุณภาพใกล้เคียงกับเครื่องดื่มกระชายคำพสมสับปะรดพร้อมดื่มที่เตรียมใหม่

จัดสัมมนาวิชาการเชิงใหม่

Copyright © by Chiang Mai University

All rights reserved

5.2 ข้อเสนอแนะ

1. เนื่องจากในกระบวนการดำเนินการขอคุณวิชีที่มีประโยชน์ต่อร่างกาย ดังนั้นน่าจะมีการศึกษา ผลของกระบวนการทำแห้งแบบไฟฟ์แม่เหล็กต่ำกว่า ของกระบวนการทำแห้งแบบไฟฟ์แม่เหล็กต่ำๆ ของกระบวนการดำเนินการเพลี่ยงเปล่งของสารออกฤทธิ์ดังกล่าวในระหว่างการเก็บรักษา

2. ควรมีการศึกษาเปรียบเทียบกรรมวิธีการผลิตกระชายดำพังทั่ง 3 วิธีคือ การผสมกับน้ำตาลรายเดือนคือกระบวนการผลิตอีกรส การทำลูกน้ำตาลตัวน้ำกระชายดำเข้มข้น แล้วอบให้แห้ง และวิธีการทำแห้งแบบไฟฟ์ ในด้านกรรมวิธีการผลิต ต้นทุนในการผลิต คุณภาพของผลิตภัณฑ์ที่ได้ ตลอดจนปริมาณสารออกฤทธิ์ของกระชายดำที่ได้

3. ควรมีการศึกษาลดต้นทุนการผลิตให้ต่ำลง เนื่องจากในการทดลองนี้เติมนอลโตเด็กซ์ครินปริมาณร้อยละ 18 ของส่วนผสมหั้งหมด คิดเป็นต้นทุนการผลิตถึง 15.39 บาท ซึ่งมีราคาสูงที่สุด (ตาราง ฉ.1) ดังนั้นน่ามีการศึกษาสารตัวอื่นๆ ที่มีคุณสมบัติใกล้เคียงหรือเทียบเท่า กับนอลโตเด็กซ์คริน แต่มีราคาต่ำกว่าในการทำแห้งแบบไฟฟ์ เพื่อให้ต้นทุนในการผลิตต่ำลง

จิรศิริ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
 Copyright © by Chiang Mai University
 All rights reserved