

## บทที่ 5

### สรุปผลการทดลองและข้อเสนอแนะ

#### 5.1 สรุปผลการทดลอง

1. อุณหภูมิของน้ำบวบกในส่วนใหญ่ให้ความร้อนของอุปกรณ์ให้ความร้อนแบบโอห์มิก จะมีความเสถียรของอุณหภูมิและมีค่าใกล้เคียงกับค่าของอุณหภูมิที่ตั้งค่าไว้มากที่สุดที่เมื่อใช้ความต่างศักย์ไฟฟ้า 100 โวลต์
2. น้ำบวบกที่ผ่านการให้ความร้อนแบบโอห์มิกที่อุณหภูมิ 60 °C นาน 10 นาที มีสมบัติทางกายและทางเคมีใกล้เคียงกับน้ำบวบกที่ไม่ผ่านการให้ความร้อน (ตัวอย่างควบคุม) มากที่สุดในขณะที่น้ำบวบกที่ผ่านการให้ความร้อนแบบโอห์มิกที่อุณหภูมิ 70 °C นาน 10 นาที มีคุณสมบัติทางจุลชีววิทยาดีที่สุดใน
3. น้ำบวบกที่ผ่านการให้ความร้อนแบบโอห์มิกจะมีอายุการเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 4 °C นานประมาณ 1 สัปดาห์
4. น้ำตาลจะช่วยรักษาคุณภาพสีของน้ำบวบกที่ผ่านการให้ความร้อนแบบโอห์มิก โดยเฉพาะการให้ความร้อนที่อุณหภูมิต่ำ (60 °C)

#### 5.2 ข้อเสนอแนะ

สำหรับผู้ที่สนใจศึกษาเพิ่มเติมในงานวิจัยทำนองเดียวกันนี้ ควรศึกษาการเปลี่ยนแปลงของสารสำคัญที่มีประโยชน์ต่อร่างกายก่อนและหลังการให้ความร้อนด้วยวิธีโอห์มิก รวมทั้งในระหว่างการเก็บรักษาซึ่งจะทำให้งานวิจัยมีความสมบูรณ์มากยิ่งขึ้น