

5. น้ำหมักข้าวกล้องงอกที่มีแอลกอฮอล์ต่ำที่ระดับความหวานร้อยละ 14 เป็นผลิตภัณฑ์ที่เหมาะสมที่สุด เนื่องจากมีคะแนนความชอบทางด้านกลิ่น รสชาติ (ความกลมกล่อม) และความชอบรวมสูงสุด และเมื่อนำไปเปรียบเทียบกับคุณภาพทางกายภาพ เคมี และคุณภาพทางประสาทสัมผัสกับน้ำหมักข้าวกล้องงอกที่มีแอลกอฮอล์สูง พบว่าน้ำหมักข้าวกล้องงอกที่มีแอลกอฮอล์ต่ำมี GABA และ ไซยานิดิน ไตรกลูโคไซด์สูงกว่าน้ำหมักข้าวกล้องงอกที่มีแอลกอฮอล์สูง แต่ไม่พบแกมมา-โอริซานอล ในน้ำหมักทั้ง 2 รูปแบบ หลังจากทดสอบคุณภาพทางประสาทสัมผัส พบว่าผู้ทดสอบชิมทั้งหมด 50 คน ชอบน้ำหมักข้าวกล้องงอกที่มีแอลกอฮอล์ต่ำ เนื่องจากมีกลิ่นที่หอมของข้าวกล้องงอก มีสีแดงสวย และรสชาติกลมกล่อม

5.2 ข้อเสนอแนะ

จากการศึกษากระบวนการผลิตน้ำหมักจากข้าวกล้องงอก พอจะมีข้อเสนอแนะได้ดังนี้

1. ในการวิจัยเรื่องกระบวนการผลิตน้ำหมักจากข้าวกล้องงอก ถึงแม้ว่าสารออกฤทธิ์สำคัญที่ได้ศึกษามีบางตัวที่ลดลง บางตัวถูกทำลายไปหมด แต่ในผลิตภัณฑ์ยังมีสารที่สำคัญตัวอื่นอีกหลายชนิดที่ยังไม่ได้ทำการศึกษา เช่น วิตามินบี 1 วิตามินบี 6 วิตามินอี โทโคไตรอีนอล เป็นต้น ซึ่งสารเหล่านี้อาจยังคงเหลืออยู่หรือลดลงก็ได้ จึงน่าจะมีการศึกษาเพิ่มเติม

2. จากผลิตภัณฑ์น้ำหมักข้าวกล้องงอกที่มีแอลกอฮอล์ต่ำซึ่งได้รับการยอมรับจากผู้ทดสอบชิมอยู่ในเกณฑ์ชอบปานกลาง แสดงว่าผลิตภัณฑ์มีศักยภาพในการพัฒนาสู่การผลิตเชิงพาณิชย์ได้ ถึงแม้ว่าสารออกฤทธิ์สำคัญบางตัวลดลง อาจมีการศึกษาการใช้วัตถุดิบ เช่น สมุนไพร หรือพืชที่มีประโยชน์ เดิมลงไปเพื่อให้ผลิตภัณฑ์มีสารออกฤทธิ์สำคัญเพิ่มขึ้น