

บทที่ 5

สรุปผลการวิจัยและข้อเสนอแนะ

1. สรุปผลการวิจัย

1.1 การศึกษาความแก่อ่อนของใบข้าวบัก

ความแก่อ่อนของใบข้าวบักที่เหมาะสมที่สุดคัดเลือกได้ 2 กลุ่มคือใบข้าวบักที่มีเส้นผ่านศูนย์กลางของใบ ขนาด 4.6 - 5.5 เซนติเมตรและ 5.6 - 6.5 เซนติเมตร เนื่องจากมีปริมาณฟีนอลิกทั้งหมดและสมบัติการต้านออกซิเดชันสูงที่สุด ($p \leq 0.05$)

1.2 การศึกษาระยะเวลายังยั้งกิจกรรมเอนไซม์ Peroxidase ในใบข้าวบัก

การลวกใบข้าวบักที่เหมาะสมที่สุดคือการลวกใบข้าวบักด้วยเครื่องไมโครเวฟนาน 30 วินาทีสามารถยับยั้งกิจกรรมของเอนไซม์ได้โดยมีปริมาณฟีนอลิกทั้งหมดและสมบัติการต้านออกซิเดชันสูงที่สุด

1.3 การศึกษาดีซอร์พชั่นไอโซเทิร์ม

แบบจำลอง Modified Henderson สามารถทำนายดีซอร์พชั่นไอโซเทิร์มได้ดีที่สุดทั้งใบข้าวบักที่ไม่ผ่านการลวกและใบข้าวบักที่ผ่านการลวกในรูปฟังก์ชัน $X_e = f(RH_e, T)$ และแบบจำลอง Modified Chung-Pfost สามารถทำนายดีซอร์พชั่นไอโซเทิร์มได้ดีที่สุดทั้งใบข้าวบักที่ไม่ผ่านการลวกและใบข้าวบักที่ผ่านการลวกในรูปฟังก์ชัน $RH_e = f(X_e, T)$

1.4 การศึกษาแบบจำลองการทำแห้ง

การทำแห้งใบข้าวบักเกิดขึ้นในช่วงอัตราการทำแห้งลดลงและแบบจำลอง Modified Page สามารถอธิบายข้อมูลกราฟการทำแห้งของใบข้าวบักจากการทดลองได้ดีที่สุด

ค่าคงที่การทำแห้ง (K, min^{-1}) จากแบบจำลอง Modified Page มีความสัมพันธ์กับอุณหภูมิในการทำแห้งตามแบบจำลอง Arrhenius และค่าคงที่ N (Drying exponent) จากแบบจำลอง Modified Page มีความสัมพันธ์กับอุณหภูมิและปริมาณความชื้นสัมพัทธ์ของอากาศที่ใช้ในการทำแห้งแบบเอ็กซ์โปเนนเชียล

1.5 การศึกษาสมบัติทางกายภาพและคุณสมบัติทางเคมีของใบข้าวบักหลังการทำแห้ง

(1) การศึกษาอัตราส่วนการทำแห้ง (Drying ratio)

การศึกษ้อัตราส่วนการทำแห้งใบข้าวบักพบว่าการทำแห้งที่อุณหภูมิสูงทำให้อัตราส่วนการทำแห้งสูงกว่าการทำแห้งที่อุณหภูมิต่ำใบข้าวบักที่ไม่ผ่านการลวกทำแห้งด้วยเครื่องทำแห้งแบบลดความชื้นโดยใช้เครื่องสุบความร้อน มีอัตราส่วนการทำแห้งสูงกว่าเครื่องทำแห้งแบบถาดและใบข้าวบักลวกมีอัตราส่วนการทำแห้งสูงกว่าใบข้าวบักที่ไม่ผ่านการลวก

(2) ค่าสีของใบข้าวบักหลังการทำแห้ง

ใบข้าวบักที่ไม่ผ่านการลวกทำแห้งมีค่า L^* a^* b^* และค่า ΔE^* มากกว่าใบข้าวบักลวกทำแห้ง นอกจากนี้พบว่าการทำแห้งที่อุณหภูมิสูงมีอิทธิพลทำให้ค่าสี L^* มีค่าต่ำกว่าการทำแห้งที่อุณหภูมิต่ำ

(3) ค่าสีของใบบัวบกหลังการดูดน้ำกลับคืน

ใบบัวบกที่ไม่ผ่านการลวกทำแห้งมีค่า L^* a^* และ b^* มากกว่าใบบัวบกที่ลวกทำแห้งแต่พบว่าการเตรียมตัวอย่างก่อนการทำแห้งโดยการลวกเครื่องทำแห้งและอุณหภูมิในการทำแห้งมีอิทธิพลต่อค่า ΔE^* แตกต่างกันอย่างไม่มีนัยสำคัญ ($p>0.005$)

(4) การศึกษาอัตราส่วนการดูดน้ำกลับคืน (Rehydration ratio)

การลวกและการทำแห้งด้วยเครื่องทำแห้งแบบลดความชื้น โดยใช้เครื่องสุบความร้อนทำให้อัตราส่วนการดูดน้ำกลับคืนเพิ่มขึ้นแต่อุณหภูมิในการทำแห้งที่เพิ่มขึ้นทำให้ค่าอัตราส่วนการดูดน้ำกลับคืนลดลง

(5) ปริมาณฟีนอลิกทั้งหมด

การทำแห้งใบบัวบกที่ผ่านการลวกด้วยเครื่องทำแห้งแบบลดความชื้น โดยใช้เครื่องสุบความร้อนที่อุณหภูมิ 40 และ 50 องศาเซลเซียสมีปริมาณฟีนอลิกทั้งหมดที่คงอยู่มากที่สุดคือ 4.63 ± 0.04 และ 4.50 ± 0.08 มิลลิกรัมต่อกรัมน้ำหนักแห้งตามลำดับ

(6) สมบัติการต้านออกซิเดชัน

การทำแห้งใบบัวบกที่ผ่านการลวกด้วยเครื่องทำแห้งแบบลดความชื้น โดยใช้เครื่องสุบความร้อนที่อุณหภูมิ 40 องศาเซลเซียสมีสมบัติการต้านออกซิเดชันสูงที่สุดคือมีร้อยละการยับยั้ง 87.52 ± 0.55

2. ข้อเสนอแนะ

2.1 ควรมีการศึกษาใบบัวบกสายพันธุ์อื่นนอกจากสายพันธุ์ที่ทำการศึกษา

2.2 ควรศึกษาอุณหภูมิการทำแห้งให้มีช่วงที่กว้างกว่าเดิมเพื่อลดความผิดพลาดของค่าการสังเกต

2.3 ควรมีการศึกษาอายุการเก็บรักษาและวิเคราะห์คุณสมบัติทางเคมีสมบัติทางกายภาพและเชื้อจุลินทรีย์