

บทที่ 5

สรุปผลการทดลอง

ผลจากการศึกษาสรุปได้ว่า ปริมาณสารสำคัญต่างๆในผลิตภัณฑ์ไอศกรีมมะม่วงหาวมะนาวโห่ ได้แก่ ปริมาณวิตามินซี และปริมาณฟีนอลิกทั้งหมด รวมถึงความสามารถในการต้านอนุมูลอิสระแบบ DPPH พบในปริมาณที่ลดลง เมื่อเปรียบเทียบกับปริมาณสารสำคัญต่างๆที่พบในผลสุก (fully-ripened fruit) ของมะม่วงหาวมะนาวโห่ (สกุลกานต์และคณะ, 2556; จันทนา, 2559) โดยพบว่า ค่าปริมาณสารสำคัญต่างๆมีแนวโน้มใกล้เคียงกับผลสด (unripened fruit) ของมะม่วงหาวมะนาวโห่ อย่างไรก็ตาม ผลิตภัณฑ์ไอศกรีมมะม่วงหาวมะนาวโห่ยังคงได้รับการยอมรับจากผู้บริโภค เนื่องจากกระบวนการผลิตที่มีคุณภาพ ปราศจากเชื้อจุลินทรีย์ และมีความปลอดภัยต่อผู้บริโภค จึงจัดเป็นการพัฒนาของผลิตภัณฑ์ทางการเกษตรจากสมุนไพรไทย รวมถึงสามารถเพิ่มมูลค่าและสร้างรายได้ให้แก่เกษตรกร ประชาชนทั่วไป และผู้ที่ให้ความสนใจในภาคครัวเรือน เพื่อพัฒนาเป็นผลิตภัณฑ์เชิงการค้าในระดับท้องถิ่นที่มีประโยชน์ต่อสุขภาพได้

ข้อเสนอแนะ

การปรับปรุงกระบวนการผลิตไอศกรีม โดยการใช้วิธีพาสเจอร์ไรส์ ที่อุณหภูมิ 80 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 15 นาที เพื่อทดแทนการให้ความร้อนด้วยวิธีการต้มเดือด ซึ่งอาจเป็นขั้นตอนที่ทำให้ปริมาณสารสำคัญต่างๆในมะม่วงหาวมะนาวโห่มีค่าลดลง