

บทคัดย่อ

ชื่อรายงานการวิจัย : การพัฒนาผลิตภัณฑ์น้ำมะม่วงหาวมะนาวโห่บรรจุกระป๋อง
 ชื่อผู้วิจัย : ณัฐพล ประเทิงจิตต์
 ปีที่ทำการวิจัย : 2560

.....

จากผลการศึกษาอนุภูมิภาคในการฆ่าเชื้อที่มีต่อฤทธิ์การต้านอนุมูลอิสระของมะม่วงหาวมะนาวโห่กระป๋อง พบว่าควรทำการฆ่าเชื้อที่อุณหภูมิตั้งแต่ 70 องศาเซลเซียส เพื่อลดผลกระทบต่อ การลดลงของสารต้านอนุมูลอิสระเมื่ออุณหภูมิในการฆ่าเชื้อสูงขึ้น เนื่องจากน้ำมะม่วงหาวมะนาวโห่บรรจุกระป๋องมีความเป็นกรดสูง เชื้อจุลินทรีย์ไม่สามารถขึ้นได้ในสภาวะความเป็นกรดสูง ดังนั้นการ ฆ่าเชื่อน้ำมะม่วงหาวมะนาวโห่บรรจุกระป๋องไม่มีความจำเป็นต้องใช้รีทอร์ทที่อุณหภูมิ 120 องศา เซลเซียส ผู้ผลิตน้ำผลไม้ในชุมชนสามารถผลิตน้ำมะม่วงหาวมะนาวโห่ได้โดยใช้อุปกรณ์ที่มีราคา ถูกได้ แต่อย่างไรก็ตามการผลิตมะม่วงหาวมะนาวโห่บรรจุกระป๋องสามารถช่วยให้ขนส่งได้ง่าย และ ทนทานต่อการกระแทกขณะขนส่ง เมื่อเปรียบเทียบกับ การฆ่าเชื่อน้ำมะม่วงหาวมะนาวโห่บรรจุขวด พลาสติกที่ยังคงต้องเก็บรักษาผลิตภัณฑ์ที่อุณหภูมิ 5 องศาเซลเซียส การผลิตมะม่วงหาวมะนาวโห่ กระป๋องจึงสามารถเป็นทางเลือกให้เกษตรกรที่ต้องการผลิตผลิตภัณฑ์ในรูปแบบใหม่ได้

น้ำมะม่วงหาวมะนาวโห่กระป๋องจากผลแช่แข็งมีฤทธิ์การต้านอนุมูลอิสระน้อยกว่าน้ำ มะม่วงหาวมะนาวโห่จากผลสด ดังนั้นเกษตรกรควรเลือกใช้ผลสดในการผลิตน้ำมะม่วงหาวมะนาวโห่ กระป๋อง อย่างไรก็ตามการผลิตมะม่วงหาวมะนาวโห่กระป๋องในช่วงนอกฤดูการออกผลของมะม่วง หาวมะนาวโห่สามารถใช้ผลมะม่วงหาวมะนาวโห่แช่แข็งเพื่อเป็นวัตถุดิบ เพื่อให้กระบวนการผลิต สามารถผลิตได้ตลอดทั้งปี