บทที่5

สรุปผลการศึกษาและข้อเสนอแนะ

จากผลการศึกษาอุณหภูมิในการฆ่าเชื้อที่มีต่อฤทธิ์การต้านอนุมูลอิสระของมะม่วงหาวมะนาวโห่กระป๋อง พบว่าควรทำการฆ่าเชื้อที่อุณหภูมิตั้งแต่ 70 องศาเซลเซียส เพื่อลดผลกระทบต่อการลดลงของสารต้านอนุมูลอิสระเมื่ออุณหภูมิในการฆ่าเชื้อสูงขึ้น เนื่องจากน้ำมะม่วงหาวมะนาวโห่บรรจุกระป๋องมีความเป็นกรดต่ำ เชื้อจุลินทรีย์ไม่สามารถขึ้นได้ในสภาวะความเป็นกรดต่ำ ดังนั้นการฆ่าเชื้อน้ำมะม่วงหาวมะนาวโห่บรรจุกระป๋องไม่มีความจำเป็นต้องใช้รีทอร์ทที่อุณหภูมิ 120 องศาเซลเซียส ผู้ผลิตน้ำผลไม้ในชุมชนสามารถผลิตน้ำมะม่วงหาวมะนาวโห่ได้โดยใช้อุปกรณ์นึ่งที่มีราคาถูกได้ แต่อย่างไรก็ตามการผลิตมะม่วงหาวมะนาวโห่บรรจุกระป๋องสามารถช่วยให้ขนส่งได้ง่ายและทนทานต่อการกระแทกขณะขนส่งเมื่อเปรียบเทียบกับการฆ่าเชื้อมะม่วงหาวมะนาวโห่บรรจุขวดพลาสติกที่ยังคงต้องเก็บรักษาผลิตภัณฑ์ที่อุณหภูมิ 5 องศาเซลเซียส การผลิตมะม่วงหาวมะนาวโห่กระป๋องจึงสามารถเป็นทางเลือกให้เกษตรกรที่ต้องการผลิตผลิตภัณฑ์ในรูปแบบใหม่ได้

น้ำมะม่วงหาวมะนาวโห่กระป๋องจากผลแช่แข็งมีฤทธิ์การต้านอนุมูลอิสระน้อยกว่าน้ำมะม่วงหาวมะนาวโห่จากผลสด ดังนั้นเกษตรควรเลือกใช้ผลสดในการผลิตน้ำมะม่วงหาวมะนาวโห่กระป๋อง อย่างไรก็ตามการผลิตมะม่วงหาวมะนาวโห่กระป๋องในช่วงนอกฤดูการออกผลของมะม่วงหาวมะนาวโห่สามารถใช้ผลมะม่วงหาวมะนาวโห่แช่แข็งเพื่อเป็นวัตถุดิบ เพื่อให้กระบวนการผลิตสามารถผลิตได้ตลอดทั้งปี