

บทที่ 6

สรุปผลการวิจัยและข้อเสนอแนะ

ต้นสำโรง ชื่อ วิทยาศาสตร์ *Scaphium Macropodum* Beaum พบมากใน จังหวัดจันทบุรี และตราด ลูกสำโรง (malva nut) สรรพคุณ แก้อ่อนใน ท้องเดิน บำรุงไต ล้างไขมัน ในลำไส้ เคลือบไขมันในลำไส้ โยอาหารในลูกสำโรงเป็นชนิดที่ละลายน้ำได้ (water soluble dietary fiber) มีสารเมือก(mucilage) ที่มีสมบัติพองตัวได้ดี จึงดูดจับไขมัน และขับถ่ายออกมา จึงมีการต้มลูก สำโรงเพื่อทำเป็นน้ำลูกสำโรงเพื่อลดไขมัน ในส่วนของหญ้าหวาน (Stevia) ชื่อ วิทยาศาสตร์ *Stevia rebaudiana* Bertoni เป็นพืชพื้นเมืองของประเทศบราซิล ใบหญ้าหวานนั้นมีสารให้ความหวานสตีวิโอไซด์ (Stevioside) มากกว่าน้ำตาลถึง 400เท่า แต่เป็นความหวานที่ไม่ก่อให้เกิดพลังงาน สตีวิโอไซด์ จึงถูกนำไปใช้ในด้านอุตสาหกรรมต่างๆ อย่างเครื่องดื่มลดน้ำหนักและผลิตภัณฑ์อาหารสำหรับผู้ป่วย เบาหวาน ดังนั้นในงานวิจัยนี้จึงนำส่วนผสมของสารสกัดให้ความหวาน สตีวิโอไซด์ และ เส้นใยเมือก ส่วนผสมในเยลลี่กัมมี่ เพื่อ ทำเป็นขนมเคี้ยวหนึบเพื่อใช้เป็นขนมสำหรับผู้ต้องการลดน้ำหนัก

การสกัดสารสำคัญหญ้าหวานโดยการสกัดด้วย น้ำ น้ำ:เอทานอล(4:1) น้ำ:อะซีโตน (4:1) และตัวทำละลายอินทรีย์ เอทิลอะซิเทรต อะซีโตนและเมทานอล ทำการทดสอบสารสตีวิโอไซด์ ด้วย 10%H₂SO₄ในเอทานอล ทดสอบฤทธิ์ต้านอนุมูลอิสระด้วย DPPH พบว่ามีฤทธิ์ต้านอนุมูลอิสระ ได้ค่า IC₅₀เป็น 32.8-149.5 มค./มล.

เยลลี่กัมมี่ ใช้เจลาตินที่เหมาะสม 10% ใช้สารสกัดหญ้าหวาน 0.33 กรัม ผงวุ้นลูก สำโรงอบแห้ง 1.6 กรัม แต่งกลิ่นเป็น ส้ม กาแฟชาไทย หรือ คลุกด้วยผงบ๊วย จากนั้นนำไปแจกให้ กลุ่มตัวอย่างอายุตั้งแต่ 40-50 ปี สํารวจเป็นแบบสอบถาม ในด้านความน่าสนใจ รสชาติ ความหนึบ ความหวาน ความใกล้เคียงกับเยลลี่กัมมี่ที่เคยกิน จากปริมาณของวุ้นจากลูกสำโรง ทำการทดสอบ ฤทธิ์ลดคอเลสเตอรอล โดยปฏิกิริยา Liebermann–Burchard วัดด้วยเครื่องอัลตราไวโอเล็ตที่ 625 นาโนเมตร

วุ้นลูกสำโรงอบแห้งที่ยับยั้งคอเลสเตอรอลได้คิดเป็นร้อยละ 21 มิลลิกรัม

ข้อเสนอแนะ

เมือกของลูกสำโรง เมื่อโดนความร้อน60°C เพื่อให้วุ้นที่แยกออกมาแห้งสะดวก ต่อการควบคุมปริมาณน้ำ พบว่าวุ้นดังกล่าวจะเสียสภาพไป และในสูตรของการทำเยลลี่กัมมี่ พบว่าใน ภาวะที่เป็นกรดเมื่อเติมกรดซิตริก วุ้นจะหดตัวลงไม่อุ้มน้ำ