

## บทที่ 5

# สรุปผล และข้อเสนอแนะ

การวิจัยในครั้งนี้ เพื่อนำไปสู่การพัฒนาด้านการสร้างมูลค่าผลผลิตทางการเกษตร และเพื่อความปลอดภัยของผู้บริโภค และได้ค่าการวัดที่มีความละเอียดสูง และแม่นยำ การศึกษามีรายละเอียดดังนี้

### วัตถุประสงค์ของโครงการวิจัย

เพื่อให้ได้ข้อมูลของปริมาณและชนิดของโลหะหนักในลำไยอบแห้ง

### วิธีดำเนินการวิจัย

วิเคราะห์หาปริมาณธาตุ โลหะหนัก โดยเทคนิค Atomic Absorption (AAS) วิธีแบบที่ใช้ไม่ใช้เปลวไฟ (Flameless Atomic Absorption Spectrophotometry)

### การวิเคราะห์ข้อมูล

1. วิเคราะห์ชนิดและปริมาณธาตุที่ได้โดยเทคนิค Atomic Absorption (AAS) วิธีแบบไม่ใช้เปลวไฟ (Flameless Technique)
2. เปรียบเทียบปริมาณโลหะหนักที่วิเคราะห์ได้กับค่ามาตรฐานโลหะหนักที่ยอมให้มีได้ในผลไม้

### 5.1 สรุปผลการวิจัย

1. การวิเคราะห์หาปริมาณธาตุโลหะหนักได้จากโดยเทคนิค Atomic Absorption (AA) วิธีแบบที่ใช้เปลวไฟ (Flame Atomic Absorption Spectrophotometry โดยหาความเข้มข้นของโลหะหนัก 5 ชนิดคือ As, Cd, Cu, Zn Pb
2. เปรียบเทียบธาตุโลหะหนักที่เป็นอันตรายต่อร่างกายเมื่อเปรียบเทียบกับค่า ค่ามาตรฐานโลหะหนักที่ยอมให้มีได้ในผลไม้ไม่พบว่า ความเข้มข้นของโลหะหนักทั้ง 5 ชนิดเกินมาตรฐาน

### 5.2 ข้อเสนอแนะ

1. ควรเพิ่มตัวอย่างในการวิจัยให้มากขึ้นเพื่อได้ข้อมูลที่มากขึ้นของปริมาณโลหะหนักที่เป็นพิษต่อร่างกายเกินมาตรฐานที่กำหนด

2. ทดสอบการหาชนิดและปริมาณโลหะกับเทคนิคอื่นๆของการวิเคราะห์ทางอาหาร