

บทที่ 5

สรุปผลการวิจัย และข้อเสนอแนะ

สรุปผลการวิจัย

1. การอบแห้งที่อุณหภูมิสูง (80 องศาเซลเซียส) มีอัตราการอบแห้งสูงกว่าการอบแห้งที่อุณหภูมิต่ำ (60 และ 70 องศาเซลเซียส) และการอบแห้งที่อุณหภูมิ 80 องศาเซลเซียส มีระยะเวลาในการอบแห้งสั้นกว่าการอบแห้งที่อุณหภูมิ 60 และ 70 องศาเซลเซียส
2. การอบแห้งทั้ง 3 ระดับอุณหภูมิส่งผลให้แก่นตะวันมีสีคล้ำลง โดยการอบแห้งที่อุณหภูมิสูง (80 องศาเซลเซียส) มีการเปลี่ยนแปลงค่าสีรวม (ΔE) น้อยกว่าการอบแห้งที่อุณหภูมิต่ำ (60 และ 70 องศาเซลเซียส) และฤทธิ์การต้านอนุมูลอิสระที่การอบแห้งที่อุณหภูมิ 80 องศาเซลเซียส มีฤทธิ์ในการต้านอนุมูลอิสระด้วยวิธี DPPH radical scavenging สูงกว่าการอบแห้งที่อุณหภูมิ 60 และ 70 องศาเซลเซียส แต่การอบแห้งที่ 3 ระดับอุณหภูมิไม่ส่งผลต่อปริมาณอินนูลินในแก่นตะวันอบแห้ง
3. การบรรจุแก่นตะวันผงในแคปซูลขนาด 250 มิลลิกรัม มีปริมาณอินนูลินเท่ากับ 84.02 มิลลิกรัม และฤทธิ์ในการต้านอนุมูลอิสระด้วยวิธี DPPH radical scavenging เท่ากับ 52.58%

ข้อเสนอแนะ

ข้อเสนอแนะการนำผลวิจัยไปใช้

1. สำหรับผู้ที่สนใจจะศึกษาต่อควรจะมีการศึกษาผลต่อรับทางการตลาดของผู้บริโภคด้วย และควรทำการเปรียบเทียบกับผลิตภัณฑ์อย่างอื่นที่มีลักษณะใกล้เคียงกัน

ข้อเสนอแนะการทำวิจัยต่อไป

1. ควรศึกษาเพิ่มเติมในการหาสภาวะที่เหมาะสมของขบวนการอบแห้งที่ทำให้ปริมาณสารสกัดออกฤทธิ์สำคัญ สารที่มีคุณค่าทางเภสัชวิทยา และสารออกฤทธิ์ทางชีวภาพของแก่นตะวันอบแห้ง เพื่อใช้เป็นแนวทางในการพัฒนาต่อยอดเป็นผลิตภัณฑ์อาหารเสริมและอาหารสำเร็จต่างๆ
2. ควรศึกษาเพิ่มเติมในการหาสภาวะที่เหมาะสมในการอบแห้งแก่นตะวันต่อปริมาณการสกัดสารสำคัญในแก่นตะวัน เพื่อใช้เป็นแนวทางในการพัฒนาต่อยอดเป็นผลิตภัณฑ์อาหารเสริมและอาหารสำเร็จต่างๆ