

บทที่ 5

สรุปผลการวิจัย และข้อเสนอแนะ

สรุปผลการวิจัย

1. สภาวะที่เหมาะสมเพื่อเพิ่มปริมาณแกมมา-ออริซานอลในกระบวนการแช่ข้าวหอมใบเตย ให้ได้ปริมาณสูงสุดเท่ากับ 144.09 มิลลิกรัม/100 กรัม ที่อุณหภูมิในการแช่ 46.70 องศาเซลเซียส และระยะเวลาในการแช่ 23.92 ชั่วโมง
2. สภาวะที่เหมาะสมเพื่อเพิ่มปริมาณแกมมา-ออริซานอลในกระบวนการนึ่งข้าวหอมใบเตย ให้ได้ปริมาณสูงสุดเท่ากับ 179.51 มิลลิกรัม/100 กรัม ที่อุณหภูมิในการนึ่ง 120.0 องศาเซลเซียส และระยะเวลาในการแช่ 29.50 นาที
3. ปริมาณแกมมา-ออริซานอลและค่าดัชนีน้ำตาลหลังผ่านกระบวนการผลิตข้าวกล้องงอก เพื่อสุขภาพ มีปริมาณแกมมา-ออริซานอลเพิ่มขึ้นจาก 82.68 ไปเป็น 178.24 มิลลิกรัม/100 กรัม ในขณะที่ค่าดัชนีน้ำตาลลดลงจาก 87.62 ไปเป็น 68.25

ข้อเสนอแนะ

1. สำหรับผู้ที่สนใจจะศึกษาต่อควรจะมีการทดสอบทางด้านประสาทสัมผัสเพิ่มเติมด้วย เพื่อเปรียบเทียบการยอมรับของผู้บริโภค
2. สำหรับผู้ที่สนใจจะศึกษาต่อควรศึกษาผลต่อข้าวแต่ละสายพันธุ์ เนื่องจากข้าวแต่ละสายพันธุ์มีปริมาณอะไมโลส อะไมโลเพคติน และสารออกฤทธิ์ทางชีวภาพแตกต่างกัน
3. สำหรับผู้ที่สนใจจะศึกษาต่อควรศึกษาผลของการเก็บรักษาที่อาจส่งผลต่อปริมาณสารดังกล่าวด้วย