

บทที่ 5

สรุปผลและข้อเสนอแนะ

จากผลการทดลองสรุปได้ว่าน้ำฝิ่งชั้นโรงที่เก็บได้จากแหล่งอาหารป่าชายเลน สวนมะพร้าว และสวนผลไม้มีสีและกลิ่นรสตามธรรมชาติ มีค่าความหวานเป็นไปตามมาตรฐาน แต่มีปริมาณความชื้นสูงกว่าค่ามาตรฐานน้ำฝิ่ง แต่โดยทั่วไปจากรายงานการวิจัยต่าง ๆ พบว่าน้ำฝิ่งชั้นโรงมีความชื้นมากกว่าน้ำฝิ่งพันธุ์ น้ำฝิ่งชั้นโรงที่เก็บได้จากแหล่งอาหารสวนมะพร้าวมีปริมาณสารประกอบฟีนอลิกสูงที่สุดทั้งที่เก็บตัวอย่างในช่วงฤดูร้อนและช่วงฤดูหนาว จึงทำให้มีความสามารถในการต้านอนุมูลอิสระที่ดีที่สุดด้วย น้ำฝิ่งชั้นโรงจากแหล่งอาหารป่าชายเลนและสวนผลไม้ มีคุณสมบัติต้านแบคทีเรียที่ใช้ทดสอบได้บางชนิด แต่น้ำฝิ่งชั้นโรงที่เก็บได้จากแหล่งอาหารสวนมะพร้าวมีประสิทธิภาพในการยับยั้งแบคทีเรียที่ใช้ทดสอบได้ทั้งแบคทีเรียแกรมบวกและแบคทีเรียแกรมลบ ได้แก่ *Staphylococcus aureus* ATCC 25923, *Pseudomonas aeruginosa* ATCC 27853, *Escherichia coli* ATCC 25922 และ *Salmonella* Typhimurium ATCC 13311

ข้อเสนอแนะ

ควรมีการนำน้ำฝิ่งไปประยุกต์ใช้ในผลิตภัณฑ์และทดสอบประสิทธิภาพในการเป็นสารต้านอนุมูลอิสระและสารต้านจุลินทรีย์

ลิขสิทธิ์ของมหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี