

บทที่ 5

สรุปผลและข้อเสนอแนะ

สรุปผล

การศึกษาการสกัดเพกทินจากเปลือกทุเรียนสายพันธุ์หมอนทองโดยใช้กรดไฮโดรคลอริก พบว่าได้ผลผลิตร้อยละ 8.83 มีค่าความชื้น ปริมาณกรดกาแลคทูโรนิก และปริมาณเมทอกซิลที่ใกล้เคียงกับ เพกทินทางการค้า แต่มีปริมาณสูงกว่าเพกทินทางการค้า มีปริมาณเมทอกซิลอยู่ในช่วงของเพกทินมาตรฐานตามข้อกำหนดของ JECFA และเมื่อนำเพกทินที่สกัดได้มาใช้เป็นส่วนผสมในแยมสละและแยมระกำทำให้แยมทั้งสองชนิดมีลักษณะที่ดี มีคุณภาพตรงตามมาตรฐานของประกาศกระทรวงสาธารณสุข และได้รับการยอมรับจากผู้บริโภคเช่นเดียวกับการใช้เพกทินทางการค้าเป็นส่วนผสม แสดงให้เห็นว่า เพกทินที่สกัดได้จากเปลือกทุเรียนมีคุณสมบัติที่ดีสามารถนำไปใช้ประโยชน์ได้จริง เป็นการนำวัสดุเหลือทิ้งมาใช้ให้เกิดประโยชน์และช่วยเพิ่มมูลค่าให้กับสละและระกำที่มีราคาตกต่ำโดยนำมาทำแยมและใช้ เพกทินจากเปลือกทุเรียนเป็นส่วนผสม

ข้อเสนอแนะ

ควรส่งแยมจากสละและระกำที่ผลิตได้ไปวิเคราะห์คุณค่าทางโภชนาการและส่งเสริมให้เกษตรกร นำผลไม้ที่มีราคาตกต่ำมาผลิตเป็นแยม หรือผลิตภัณฑ์อื่น ๆ เพื่อเป็นแนวทางในการสร้างรายได้

ลิขสิทธิ์ของมหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี