

บทที่ 5

สรุปผลการศึกษาและข้อเสนอแนะ

5.1 สรุปผลการศึกษา

จากการศึกษาสมบัติของน้ำผึ้งในการยับยั้งจุลินทรีย์ที่ทำให้อาหารเสื่อมเสีย พบร่วมน้ำผึ้งสามารถยับยั้งการเจริญของจุลินทรีย์ที่ทำให้อาหารเสื่อมเสียได้ โดยสรุปผลการศึกษาแต่ละตอนได้ดังนี้

5.1.1 การวิเคราะห์คุณสมบัติทางกายภาพ เคมี และจุลินทรีย์ของน้ำผึ้งจำไย น้ำผึ้งสาบเสือ และน้ำผึ้งชี้ไก่ย่าง

สมบัติทางเคมี กายภาพ จุลินทรีย์ และปริมาณสารไฮโดรเจนเพอร์ออกไซด์ ของน้ำผึ้งจำไย น้ำผึ้งสาบเสือ และน้ำผึ้งชี้ไก่ย่าง มีความแตกต่างกันทางสถิติอย่างมีนัยสำคัญ ที่ระดับความเชื่อมั่นร้อยละ 95 โดยน้ำผึ้งจำไยมีค่าปริมาณของแข็งทั้งหมด และปริมาณเดามากกว่า น้ำผึ้งสาบเสือ น้ำผึ้งชี้ไก่ย่างและน้ำผึ้งจำไย โดยน้ำผึ้งชี้ไก่ย่างมีปริมาณน้ำอิสระสูงที่สุด น้ำผึ้งจำไยมีค่าความเป็นกรดด่างต่ำที่สุด แต่น้ำผึ้งสาบเสือมีปริมาณกรดที่ต่ำสุด ปริมาณน้ำตาลรีดิวซ์พบมากที่สุดในน้ำผึ้งจำไย รองลงมาคือน้ำผึ้งสาบเสือและน้ำผึ้งชี้ไก่ย่าง ตามลำดับ น้ำผึ้งจำไย น้ำผึ้งสาบเสือ และน้ำผึ้งชี้ไก่ย่างมีปริมาณฟрукโตสูงกว่าปริมาณกลูโคส โดยน้ำผึ้งชี้ไก่ย่างมีปริมาณฟruktoสูงที่สุด รองลงมาคือน้ำผึ้งสาบเสือ และน้ำผึ้งจำไย กลูโคสพบมากที่สุด ในน้ำผึ้งสาบเสือ

น้ำผึ้งจำไยมีค่าความหนืดที่สูงกว่าน้ำผึ้งสาบเสือ และน้ำผึ้งชี้ไก่ย่าง อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่นร้อยละ 95 และมีค่าสี a^* และค่าสี b^* มากกว่า โดยค่าสีของน้ำผึ้งสาบเสือและชี้ไก่ย่าง ไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติอย่างมีนัยสำคัญ ที่ระดับความเชื่อมั่นร้อยละ 95 และพบว่า น้ำผึ้งจำไย น้ำผึ้งสาบเสือ และน้ำผึ้งชี้ไก่ย่าง มีจำนวนจุลินทรีย์ทั้งหมด เท่ากับ 14 19 และ 21 cfu ต่อกรัมตามลำดับ

5.1.2 การศึกษาระดับความเจือจางของน้ำผึ้งที่มีผลในการยับยั้งจุลินทรีย์ที่ทำให้อาหารเสื่อมเสีย

จุลินทรีย์ที่ถูกยับยั้งได้ด้วยน้ำผึ้งลำไยน้ำผึ้งสาบสีอ และน้ำผึ้งชี้ไก่ย่าน ได้แก่ *S. marcescens* *E. aerogenes* และ *P. fluorescens* โดยน้ำผึ้งที่ระดับความเจือจางสูงที่สุด (มีปริมาณน้ำผึ้งน้อยที่สุด) ที่สามารถยับยั้งเชื้อได้แปรผันไปตามชนิดและความเจือจางของน้ำผึ้ง โดยน้ำผึ้งสาบสีอสามารถยับยั้งจุลินทรีย์ได้มากที่สุด ลดดับต่อมากองน้ำผึ้งชี้ไก่ย่านและน้ำผึ้งลำไย โดยน้ำผึ้งที่มีระดับความเจือจางสูงที่สุดที่สามารถยับยั้งการเจริญของจุลินทรีย์ *S. marcescens* และ *E. aerogenes* ได้คือ น้ำผึ้งสาบสีอและน้ำผึ้งชี้ไก่ย่านที่ระดับความเจือจางร้อยละ 30 และน้ำผึ้งลำไยที่ระดับความเจือจางร้อยละ 35 โดยเชื้อ *S. marcescens* ถูกยับยั้งด้วยน้ำผึ้งทั้ง 3 ชนิด ได้ถูกกำราเบื้อ *E. aerogenes*

P. fluorescens ถูกยับยั้งด้วยน้ำผึ้งสาบสีอ และน้ำผึ้งชี้ไก่ย่าน ที่ระดับความเจือจางที่สุดคือร้อยละ 45 โดยการยับยั้งเกิดได้ดีที่สุดในน้ำผึ้งสาบสีอที่ระดับความเจือจางร้อยละ 50 และ 55 และในน้ำผึ้งชี้ไก่ย่านที่ระดับความเจือจางร้อยละ 55 สวนน้ำผึ้งลำไยและน้ำผึ้งเทียม ไม่สามารถยับยั้งการเจริญของ *P. fluorescens* ได้ทั่วถูกระดับความเจือจาง

5.1.3 ศึกษาการเหลือรอดของเชื้อจุลินทรีย์ในน้ำผึ้งลำไย น้ำผึ้งสาบสีอ และน้ำผึ้งชี้ไก่ย่านที่ระยะเวลาต่างๆ

จากการศึกษาการเหลือรอดของเชื้อ *S. marcescens* *E. aerogenes* และ *P. fluorescens* เมื่อยู ในน้ำผึ้งลำไย น้ำผึ้งสาบสีอ และน้ำผึ้งชี้ไก่ย่านที่ระดับความเจือจางต่างๆ เป็นเวลา 24 ชั่วโมง พบร่วม *S. marcescens* มีการเหลือรอดน้อยกว่าเชื้อ *E. aerogenes* ในทุกตัวอย่างน้ำผึ้ง โดยจำนวนของจุลินทรีย์ *S. marcescens* ที่เหลือรอดน้อยที่สุดเมื่อยู ในน้ำผึ้งสาบสีอที่ระดับความเจือจางร้อยละ 40 ที่เวลา 24 ชั่วโมง โดยลดลงเหลือร้อยละ 64.93 ของจำนวนเชื้อเริ่มต้น และจำนวนที่จุลินทรีย์ *E. aerogenes* ที่เหลือรอดน้อยที่สุดเมื่อยู ในน้ำผึ้งสาบสีอที่ระดับความเจือจางร้อยละ 35 ที่เวลา 24 ชั่วโมง โดยลดลงเหลือร้อยละ 85.43 ของจำนวนเชื้อเริ่มต้น ส่วนจุลินทรีย์ *P. fluorescens* มีจำนวนเหลือรอดน้อยที่สุดเมื่อยู ในน้ำผึ้งสาบสีอที่ระดับความเจือจางร้อยละ 55 โดยมีจำนวนลดลงเหลือร้อยละ 70.20 ของจำนวนเชื้อเริ่มต้น ปริมาณไออกไซด์ในน้ำผึ้งสาบสีอและน้ำผึ้งชี้ไก่ย่านมีปริมาณใกล้เคียงกัน

คือ 25 มิลลิกรัมต่อลิตร ส่วนในน้ำผึ้งลำไยมีปริมาณ 2.5 มิลลิกรัมต่อลิตร ซึ่งปริมาณไฮโดรเจนเพอร์ออกไซด์น่าจะมีผลต่อการยับยั้งจุลินทรีย์ *S. marcescens* *E. aerogenes* และ *P. fluorescens* ดังนั้นจึงทำให้การลดจำนวนลงของเชื้อจุลินทรีย์ในน้ำผึ้งสาบเสือและน้ำผึ้งชี้ไก่ย่างมีความใกล้เคียงกัน รวมทั้งมีผลต่อการลดจำนวนจุลินทรีย์ในน้ำผึ้งลำไยที่มีการลดลงเพียงเล็กน้อย

5.1.4 การศึกษาการสมบูดด้วยการยับยั้งจุลินทรีย์ที่ทำให้อาหารเสื่อมเสียโดยน้ำผึ้งที่ผ่านและไม่ผ่านกระบวนการให้ความร้อน

น้ำผึ้งที่ผ่านการให้ความร้อนที่อุณหภูมิ 60 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 30 นาที และ 71 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 1 นาที ซึ่งໄมเพ็บว่ามีสารไฮโดรเจนเพอร์ออกไซด์หลงเหลืออยู่ ไม่สามารถยับยั้งการเจริญของเชื้อจุลินทรีย์ *S. marcescens* *E. aerogenes* และ *P. fluorescens* ได้ แต่ทำให้กับเชื้อ *E. aerogenes* และ *S. marcescens* มีการเจริญที่ผิดปกติ ดังนั้นจากการศึกษาในครั้งนี้จึงคาดว่า สารไฮโดรเจนเพอร์ออกไซด์ในน้ำผึ้งน่าจะมีผลในการยับยั้งจุลินทรีย์

5.2 ข้อเสนอแนะ

1. ควรเพิ่มนิدخองน้ำผึ้ง และชนิดของจุลินทรีย์ที่ใช้ในการศึกษาสมบูดด้วยน้ำผึ้งในการยับยั้งจุลินทรีย์
2. ควรนำน้ำผึ้งสาบเสือและน้ำผึ้งชี้ไก่ย่าง ซึ่งสามารถยับยั้งจุลินทรีย์ได้จากการศึกษาในครั้งนี้ มาศึกษาเพิ่มเติมถึงผลของสารฟีนอลิกในน้ำผึ้งต่อการยับยั้งจุลินทรีย์
3. ควรศึกษาการเปลี่ยนแปลงของค่าความเป็นกรดด่าง ปริมาณกรด และปริมาณไฮโดรเจนเพอร์ออกไซด์หรือปริมาณกรดูลิโคโซอกซิเดสคราบคู่ไปกับการศึกษาประสิทธิภาพในการยับยั้งจุลินทรีย์ของน้ำผึ้ง