

บทที่ 5

สรุปผลการทดลอง

1. สารสกัดหยาบจากกะหล่ำปลีสีม่วงมีกิจกรรมของสารต้านอนุมูลอิสระสูงที่สุดในกลุ่มผักบร็อกโคลี ส่วนพริกหวานสีแดงมีกิจกรรมของสารต้านอนุมูลอิสระสูงที่สุดในกลุ่มผักบร็อกโคลี และบิทมีกิจกรรมของสารต้านอนุมูลอิสระสูงที่สุดในกลุ่มผักบร็อกโคลีส่วนราก โดยกิจกรรมของสารต้านอนุมูลอิสระของสารสกัดหยาบจากผัก 25 ชนิด มีความสัมพันธ์กับปริมาณสารประกอบฟีนอลในระดับสูง และมีความสัมพันธ์กับวิตามินซีในระดับปานกลาง
2. การเก็บรักษาที่อุณหภูมิต่ำช่วยชะลอการสูญเสียน้ำ ส่งผลให้อายุการเก็บรักษานานขึ้น และช่วยชะลอการสลายตัวของสารประกอบฟีนอล วิตามินซี แอนโทไซยานินและบีตาเลนได้ โดยอุณหภูมิที่เหมาะสมสำหรับการเก็บรักษาพริกหวานสีแดงคือ 5 องศาเซลเซียส กะหล่ำปลีสีม่วงคือ 0 องศาเซลเซียส และบิทควรเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 0 องศาเซลเซียส
3. การลดอุณหภูมิด้วยระบบสุญญากาศก่อนการเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 4 องศาเซลเซียส ช่วยชะลอการสูญเสียและยืดอายุการเก็บรักษาได้ดีกว่าการเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 4 องศาเซลเซียส เพียงอย่างเดียว สำหรับกะหล่ำปลีสีม่วงและบิท แต่ไม่เหมาะสำหรับพริกหวานสีแดง