

5.1 สรุปผลการทดลอง

น้ำผึ้งดอกกล้วย น้ำผึ้งดอกไม้ป่า และน้ำผึ้งดอกทานตะวันที่ใช้เป็นตัวอย่างในการวิจัยบรรจุในภาชนะพลาสติกชนิดพอลิเอทิลีนเทเรฟทาเลต (PET) ผลการวิเคราะห์สมบัติด้านความชื้น ปริมาณน้ำตาลรีดิวซ์และน้ำตาลซูโครสได้ค่าตามมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน (มผช.๒๖๓/๒๕๔๗) น้ำผึ้ง (ความชื้นไม่เกิน 21 %, น้ำตาลรีดิวซ์ไม่น้อยกว่า 65 % และซูโครสไม่เกิน 5%) น้ำผึ้งดอกกล้วย น้ำผึ้งดอกไม้ป่า และน้ำผึ้งดอกทานตะวันมีสารต้านออกซิเดชันกลุ่มพอลิฟีนอลและฟลาโวนอยด์โดยที่น้ำผึ้งดอกไม้ป่าจะมีปริมาณพอลิฟีนอลทั้งหมดสูงกว่าน้ำผึ้งดอกกล้วยและน้ำผึ้งดอกทานตะวัน ตามลำดับ ส่วนปริมาณฟลาโวนอยด์และการต้านออกซิเดชันหรือการกำจัดอนุมูลอิสระของน้ำผึ้งดอกกล้วย น้ำผึ้งดอกไม้ป่า และน้ำผึ้งดอกทานตะวันมีค่าไม่แตกต่างกัน

เมียงตัวอย่างที่ใช้ในการทดลองได้มาจากบ้านแม่ต๋อน ต. เทพเสด็จ อ. ดอยสะเก็ด จ. เชียงใหม่ ซึ่งเป็นเมียงที่หมักในช่วงพฤษภาคมถึงตุลาคม ผลการวิเคราะห์สมบัติของเมียงพบว่าเมียงมีปริมาณพอลิฟีนอลทั้งหมดในปริมาณสูงใกล้เคียงกับชาจีน ปริมาณฟลาโวนอยด์ทั้งหมดและความสามารถในการกำจัดอนุมูลอิสระของเมียงมีค่ามากกว่าน้ำผึ้งดอกกล้วย น้ำผึ้งดอกไม้ป่า และน้ำผึ้งดอกทานตะวัน การรับประทานเมียงโดยตรง 100 กรัมจะได้รับสารพอลิฟีนอลประมาณ 5,000 mg GAE ฟลาโวนอยด์ 1,800 mg QE และสารต้านออกซิเดชันทั้งหมดประมาณ 840 $\mu\text{mol Trolox}$ ดังนั้นเมียงจึงเป็นแหล่งของสารต้านออกซิเดชันในเมียงทรงเครื่อง

การเตรียมเมียงทรงเครื่องมีส่วนประกอบ 2 ส่วนได้แก่ ใบเมียงและไส้เมียง ส่วนของไส้เมียงประกอบด้วยน้ำผึ้ง เมล็ดงาดำ มะพร้าว ถั่วลิสง และเกลือแกง การรับประทานเมียงทรงเครื่องนอกจากจะได้สารต้านออกซิเดชันแล้วยังได้รับสารอาหารที่สำคัญต่อร่างกาย สารอาหารสำคัญบางชนิดที่ได้รับจากการรับประทานของเมียงทรงเครื่องนั้นมาจากส่วนประกอบต่างๆ ของไส้เมียง เมล็ดงาดำเป็นแหล่งวิตามินอีและกรดไขมันจำเป็น (กรดลิโนเลอิก และกรดลิโนเลนิก) มะพร้าวเป็นแหล่งของไขมันชนิด medium chain triglyceride (MCT) ถั่วลิสงและเมล็ดงาดำเป็นแหล่งของกรดอะมิโนจำเป็นบางชนิด สำหรับสารต้านออกซิเดชันกลุ่มพอลิฟีนอลและฟลาโวนอยด์ของเมียงทรงเครื่องนั้นส่วนมากมาจากใบเมียง และน้ำผึ้ง ส่วนสารต้านออกซิเดชันอื่นๆที่ได้จากงาดำเช่นเซซามอล และเซซาโมลิน เป็นต้น เมียงทรงเครื่องที่มีส่วนผสมของน้ำผึ้งดอกกล้วย น้ำผึ้งดอกไม้ป่าและน้ำผึ้งดอกทานตะวันมีความสามารถในการกำจัดอนุมูลอิสระไม่แตกต่างกัน

5.2 ข้อเสนอแนะ

หน่วยงานด้านการส่งเสริมการวิจัยควรจะมีการส่งเสริมให้มีการวิจัยเกี่ยวกับเมียงทรงเครื่องในด้านอื่นๆ เพื่อให้ผู้บริโภคได้ทราบถึงประโยชน์ด้านอาหารและด้านสุขภาพ เพื่อให้เมียงทรงเครื่องได้เป็นผลิตภัณฑ์ที่รู้จักกันแพร่หลายทั้งในประเทศและต่างประเทศ อันจะเป็นการส่งเสริมรายได้ให้แก่กลุ่มผู้ผลิตเมียงต่อไป งานวิจัยที่เกี่ยวข้องกับการพัฒนาเมียงทรงเครื่องที่นักวิจัยควรจะทำเป็นการต่อไปเช่น การทำแห้งเมียงทรงเครื่อง การทำเครื่องดื่มสกัดจากเมียงทรงเครื่อง การผลิตเมียงทรงเครื่องให้ได้มาตรฐาน GMP และการทำเครื่องดื่มผงจากเมียงทรงเครื่อง เป็นต้น