

บทที่ ๔

ข้อสรุปและข้อเสนอแนะ

การวิจัยครั้งนี้ไม่ได้แยกวัดรังสีจากธาตุหนึ่งธาตุใดโดยเฉพาะ แต่เป็นการวัดรังสีทั้งหมดที่มีอยู่ในอาหารแต่ละชนิด เพราะว่าการที่จะแยกวัดรังสีจากธาตุใดโดยเฉพาะนั้น ต้องอาศัยเทคนิคทางเคมี และวิธีการที่ซับซ้อนมากซึ่งเป็นโครงการใหญ่และต้องสิ้นเปลืองงบประมาณไม่ใช่น้อย นอกจากนี้อาหารที่นำมาวัดก็ไม่สามารถที่จะเจาะจงลงไปได้ว่า มีต้นกำเนิดอยู่ที่ใด เพราะอาหารที่ขายอยู่ในตลาดพระนครและชนบทนั้นส่งมาจากที่ต่าง ๆ กัน ดังนั้น ผลของการวิจัยที่ได้ก็เป็นค่าของรังสีทั้งหมดในอาหารที่ขายในตลาดพระนครและชนบท ซึ่งอาหารเหล่านี้ถูกส่งมาจากแหล่งต่าง ๆ ถ้าต้องการทราบถึงปริมาณของกัมมันตภาพรังสีในอาหารที่ใดที่หนึ่งโดยเฉพาะแล้ว ก็ควรนำอาหารจากที่นั้น ๆ มาวิจัย และเพื่อให้ละเอียดยิ่งกว่านี้ก็ควรแยกควรวา รังสีที่มีอยู่ในอาหารชนิดนั้น ๆ มาจากธาตุใดมาก ทั้งนี้ เพราะว่่าอันตรายที่ได้รับจากรังสีปีตาของธาตุแต่ละชนิดนั้นไม่เหมือนกัน สำหรับธาตุที่มี Biological Half Life ยาวมีอันตรายมากกว่าธาตุที่มี Biological Half Life สั้น เนื่องจากมันมีเวลาที่อยู่ในสิ่งที่มีชีวิตนาน แต่การที่จะทำเช่นนี้ต้องอาศัยความร่วมมือจากฝ่ายต่าง ๆ หลายฝ่ายซึ่งเป็นโครงการใหญ่โตมาก ฉะนั้น การวิจัยครั้งนี้จึงเป็นการวิจัยขั้นริเริ่มเท่านั้น ซึ่งจะเป็นทางนำไปสู่การวิจัยขั้นสูงต่อไป

ผลของการวิจัยครั้งนี้ ปรากฏว่า ปริมาณกัมมันตภาพรังสีในอาหารประเภทผัก มีค่าต่ำสุดเท่ากับ 1.53 ± 0.04 ไมโครไมโครคูรี ต่อ 1 กรัมน้ำหนักผักสด (ซึ่งได้แก่มะเขือยาว) และค่าสูงสุดเท่ากับ 5.56 ± 0.07 ไมโครไมโครคูรี ต่อ 1 กรัมน้ำหนักผักสด (อันได้แก่ผักทอง) ส่วนกัมมันตภาพรังสีในซี้อาหารประเภทเนื้อ มีค่าต่ำสุดเท่ากับ 3.40 ± 0.13 ไมโครไมโครคูรี ต่อ 1 กรัม น้ำหนักเนื้อสด (ได้แก่เนื้อปลาจาระเม็ด) และค่าสูงสุดเท่ากับ 11.50 ± 0.33 ไมโครไมโครคูรี ต่อ 1 กรัม น้ำหนักเนื้อสด (ได้แก่เนื้อวัว)

ผู้เขียนมีความเห็นว่าชนิดผิดพลาดที่อาจเกิดขึ้น อันทำให้ผลการวิจัยไม่ละเอียดพอ ได้แก่ การชั่งน้ำหนักผักสดหรือเนื้อสด เพราะความสด และการอมน้ำของสารที่จะใช้ทำการวิจัยแต่ละอย่างไม่เหมือนกัน บางอย่างอมน้ำมาก บางอย่างอมน้ำน้อย เป็นเหตุให้อัตราส่วนระหว่างน้ำหนักสด กับ ซีโรลูลดลาคเคลื่อนไป อีกประการหนึ่ง การนำอาหารสดตากให้แห้ง และการเผาจำเป็นต้องใช้เวลานาน ยิ่งผลให้อาจมีฝุ่นละอองในอากาศปะปนอยู่ในสารที่จะใช้ทำการวิจัยได้ ถ้าจะให้ได้ผลดีกว่านี้ ควรใช้วิธีการทางเคมีแยกเอาธาตุกับมันตาพรังสิที่มีในอาหารนั้น ๆ ออกมา หากมันตริงสิชนิดใดชนิดหนึ่งโดยเฉพาะ แต่อาจต้องสิ้นงบประมาณมาก เพราะเป็นโครงการใหญ่