

ผลการทดลอง

1. การศึกษาสูตรน้ำดอกดาหลาร้อมดื่ม

จากการวิเคราะห์องค์ประกอบเบื้องต้นของวัตถุดิบ เพื่อนำไปใช้ในการศึกษาสูตรโดยทำการวิเคราะห์ ค่าความเป็นกรดด่าง (pH) ปริมาณของแข็งที่ละลายได้ทั้งหมด (°บริกซ์) และปริมาณวิตามินซี (mg / 100 g) ดังแสดงตารางที่ 6

ตารางที่ 6 องค์ประกอบของน้ำดอกดาหลา น้ำกระเจียบ น้ำส้มแขก และน้ำมะนาว

ตัวอย่าง	ความเป็นกรด-ด่าง (pH)	ปริมาณของแข็งที่ละลายได้ทั้งหมด (°บริกซ์)	วิตามินซี (mg/100g)
น้ำดอกดาหลา	3.32	0.8 16	2.34
น้ำกระเจียบ + หมะเป็	2.34 2.9	1.0 16	1.56
น้ำส้มแขก	1.90 2.5	2.0 17	4.42
น้ำมะนาว	2.45	1.2	3.7

จากการวิเคราะห์ พบว่า ค่าความเป็นกรดด่าง (pH) ในน้ำดอกดาหลา น้ำกระเจียบ น้ำส้มแขก และน้ำมะนาว มีความเป็นกรดด่างต่ำ โดยเฉพาะน้ำส้มแขกมีค่าต่ำที่สุด ส่วนปริมาณของแข็งที่ละลายได้ทั้งหมด พบว่าน้ำส้มแขกมีค่าสูงที่สุด ส่วนปริมาณวิตามินซี พบว่า น้ำส้มแขกมีปริมาณวิตามินซีสูงที่สุดเช่นกัน

ตารางที่ 7 สูตรน้ำดอกดาหลาร้อมดื่ม

ส่วนประกอบ	สูตร		
	1	2	3
น้ำดอกดาหลา (%)	90	70	50
น้ำผลไม้ (%)	10	30	50



จากนั้นนำมาศึกษาสูตร โดยการนำน้ำดอกดาหลาผสมกับน้ำกระเจี๊ยบ น้ำส้มแขก และน้ำมะนาว จะได้เครื่องดื่ม 3 ชนิดคือ น้ำดอกดาหลาผสมน้ำกระเจี๊ยบ น้ำดอกดาหลาผสมน้ำส้มแขก และน้ำดอกดาหลาผสมน้ำมะนาว โดยทำการศึกษาสูตรทั้งหมดอย่างละ 3 สูตรคือ สูตรที่ 1 (90:10) สูตรที่ 2 (70:10) และสูตรที่ 3 (50:50) ดังแสดงในตารางที่ 7

การศึกษาน้ำดอกดาหลาผสมน้ำกระเจี๊ยบ น้ำดอกดาหลาผสมน้ำส้มแขก และน้ำดอกดาหลาผสมน้ำมะนาว โดยทดสอบคุณภาพทางประสาทสัมผัสด้วยวิธี Hedonic scale และวิเคราะห์ข้อมูลทางสถิติได้คะแนน ความชอบด้านลักษณะปรากฏ สี กลิ่น รสชาติ และความชอบรวมของผู้ทดสอบชิม ดังตารางที่ 8, 9 และ 10

ตารางที่ 8 คะแนนเฉลี่ยการทดสอบทางประสาทสัมผัสโดยวิธี Hedonic scale ของน้ำดอกดาหลาผสมน้ำกระเจี๊ยบ 3 สูตร

สูตร	คะแนนเฉลี่ยการยอมรับทางประสาทสัมผัส				
	ลักษณะปรากฏ**	สี**	กลิ่น**	รสชาติ ^{ns}	ความชอบรวม*
1 (90:10)	5.40 ^b	5.60 ^b	5.00 ^b	5.47 ^a	6.00 ^b
2 (70:30)	7.53 ^a	7.87 ^a	5.33 ^b	6.60 ^a	7.53 ^a
3 (50:50)	5.67 ^b	5.33 ^b	6.60 ^a	6.80 ^a	6.87 ^b

* มีความแตกต่างกันทางสถิติอย่างมีนัยสำคัญ ($P < 0.05$)

** มีความแตกต่างกันทางสถิติอย่างมีนัยสำคัญยิ่ง ($P < 0.01$)

ns ไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติอย่างมีนัยสำคัญ

จากการทดสอบทางประสาทสัมผัส พบว่า น้ำดอกดาหลาผสมน้ำกระเจี๊ยบทั้ง 3 สูตร ไม่มีความแตกต่างกันในทางสถิติทางด้านรสชาติ ส่วนลักษณะปรากฏ สี และกลิ่น มีความแตกต่างกัน ($P < 0.01$) โดยลักษณะปรากฏ และสีของน้ำดอกดาหลาผสมน้ำกระเจี๊ยบในสูตรที่ 2 มีคะแนนมากกว่า สูตรที่ 1 และสูตรที่ 3 ในส่วนของกลิ่น น้ำดอกดาหลาผสมน้ำกระเจี๊ยบในสูตรที่ 3 มีคะแนนสูงกว่า สูตรที่ 1 และสูตรที่ 2 ซึ่งลักษณะปรากฏ สี และกลิ่นของตัวอย่างมีผลทำให้คะแนนความชอบรวมมีความแตกต่างกัน ($P < 0.05$) โดยคะแนนความชอบรวมของน้ำดอกดาหลาผสมน้ำกระเจี๊ยบ สูตรที่ 2 มีคะแนนสูงที่สุดคือ 7.53

ตารางที่ 9 คะแนนเฉลี่ยการทดสอบทางประสาทสัมผัสโดยวิธี Hedonic scale ของน้ำดอกคาหลาผสมน้ำส้มแขก 3 สูตร

สูตร	คะแนนเฉลี่ยการยอมรับทางประสาทสัมผัส				
	ลักษณะปรากฏ*	สี*	กลิ่น ^{ns}	รสชาติ ^{ns}	ความชอบรวม ^{ns}
1 (90:10)	7.00 ^{ab}	6.80 ^{ab}	6.33 ^a	6.40 ^a	6.87 ^a
2 (70:30)	7.33 ^a	7.47 ^a	6.40 ^a	7.13 ^a	7.07 ^a
3 (50:50)	6.33 ^b	6.33 ^b	5.40 ^a	5.47 ^a	5.93 ^a

* มีความแตกต่างกันทางสถิติอย่างมีนัยสำคัญ (P<0.05)

ns ไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติอย่างมีนัยสำคัญ

จากการทดสอบทางประสาทสัมผัส พบว่าน้ำดอกคาหลาผสมน้ำส้มแขกทั้ง 3 สูตร ไม่มีความแตกต่างทางสถิติทางกลิ่น รสชาติ และความชอบรวม ส่วนลักษณะปรากฏ และสี มีความแตกต่างกัน (P< 0.05) โดยน้ำดอกคาหลาผสมน้ำส้มแขกในสูตรที่ 2 มีคะแนน ลักษณะปรากฏ และสี สูงกว่าสูตรที่ 1 และสูตรที่ 3 ซึ่งลักษณะปรากฏ และสีของตัวอย่างไม่มีผลทำให้ คะแนนความชอบรวมแตกต่างกัน โดยคะแนนความชอบรวมของน้ำดอกคาหลาผสมน้ำส้มแขกสูตรที่ 2 มีคะแนนสูงสุดคือ 7.07

ตารางที่ 10 คะแนนเฉลี่ยการทดสอบทางประสาทสัมผัสโดยวิธี Hedonic scale ของน้ำดอกคาหลาน้ำมะนาว 3 สูตร

สูตร	คะแนนเฉลี่ยการยอมรับทางประสาทสัมผัส				
	ลักษณะปรากฏ*	สี**	กลิ่น ^{ns}	รสชาติ**	ความชอบรวม ^{ns}
1 (90:10)	6.80 ^{ab}	7.40 ^a	5.53 ^a	4.80 ^b	6.40 ^a
2 (70:30)	7.13 ^a	6.73 ^a	5.93 ^a	7.27 ^a	7.47 ^a
3 (50:50)	5.67 ^b	5.33 ^b	6.53 ^a	6.93 ^a	6.80 ^a

* มีความแตกต่างกันทางสถิติอย่างมีนัยสำคัญ (P<0.05)

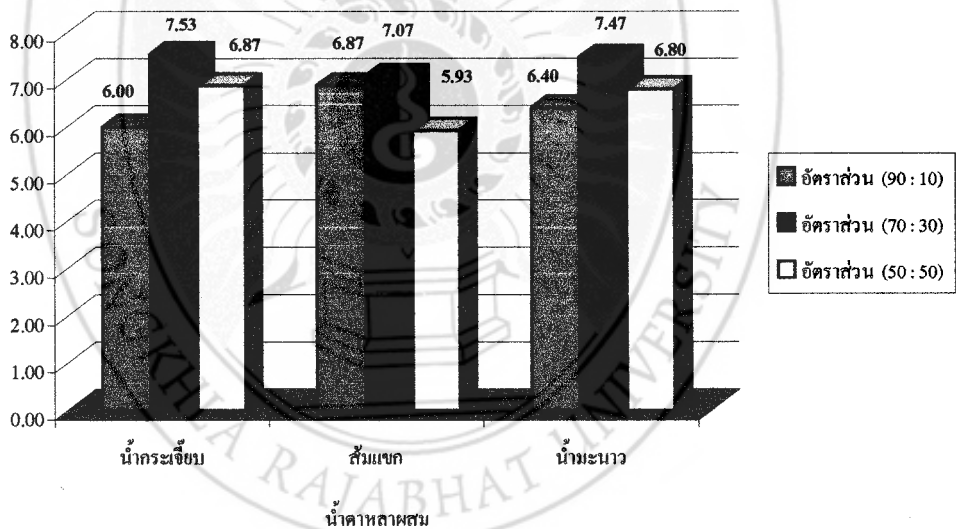
** มีความแตกต่างกันทางสถิติอย่างมีนัยสำคัญยิ่ง (P<0.01)

ns ไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติอย่างมีนัยสำคัญ

จากการทดสอบทางประสาทสัมผัสของน้ำดอกคาลาผสมน้ำมะนาวทั้ง 3 สูตร ไม่แตกต่างกันทางสถิติทางด้านกลิ่น และความชอบรวม ส่วนสี และรสชาติของน้ำดอกคาลาผสมน้ำมะนาวมีความแตกต่างกันทางสถิติ ($P < 0.01$) โดยที่คะแนนการยอมรับด้านสีของสูตรที่ 1 สูงกว่าสูตรที่ 2 และสูตรที่ 3 ในขณะที่คะแนนการยอมรับด้านรสชาติของสูตรที่ 2 สูงกว่าสูตรที่ 1 และสูตรที่ 3 ส่วนคะแนนการยอมรับด้านลักษณะปรากฏ มีความแตกต่างกันทางสถิติเล็กน้อย ($P < 0.05$) โดยที่สูตรที่ 2 มีคะแนนการยอมรับสูงกว่าสูตรที่ 1 และสูตรที่ 3 ซึ่งลักษณะปรากฏ สี และรสชาติ ไม่มีผลทำให้คะแนนความชอบรวมของตัวอย่างแตกต่างกัน โดยคะแนนความชอบรวมของน้ำดอกคาลาผสมน้ำมะนาวสูตรที่ 2 มีคะแนนสูงสุด คือ 7.47

ดังนั้น น้ำดอกคาลาผสมน้ำกระเจี๊ยบ น้ำดอกคาลาผสมน้ำส้มแขก และน้ำดอกคาลาผสมน้ำมะนาวในสูตรที่ 2 (70:30) มีคะแนนความชอบรวมสูงที่สุด ดังภาพที่ 4 คือ 7.53, 7.07 และ 7.47 ตามลำดับ

คะแนนความชอบรวม



ภาพที่ 4 กราฟแสดงคะแนนความชอบรวมที่ได้จากการทดสอบการยอมรับทางประสาทสัมผัสของน้ำดอกคาลาพร้อมดื่มทั้ง 3 ตัวอย่าง

2. การศึกษาคุณภาพของน้ำดอกคาลาพร้อมดื่ม

2.1 การวิเคราะห์คุณภาพทางกายภาพ

เมื่อนำน้ำดอกคาลาผสมน้ำกระเจี๊ยบ น้ำดอกคาลาผสมน้ำส้มแขก และน้ำดอกคาลาผสมน้ำมะนาว ที่ได้รับการยอมรับมาวิเคราะห์คุณภาพทางกายภาพได้ผล ดังตารางที่ 11

ตารางที่ 11 ผลการวิเคราะห์คุณภาพค่าการส่องผ่านของแสงและค่าสีของน้ำดอกคาลาพร้อมดื่มที่
ได้รับการยอมรับจากผู้ทดสอบชิม

คุณภาพทางกายภาพ	น้ำดอกคาลาผสม น้ำกระเจียบ	น้ำดอกคาลาผสม น้ำส้มแขก	น้ำดอกคาลาผสม น้ำมะนาว
การส่องผ่านของแสง (%)**	0.6 ^c	4.7 ^b	10.05 ^a
ค่าสี			
L* **	11.32 ^c	14.15 ^b	16.50 ^a
a* **	22.98 ^a	20.84 ^b	16.95 ^c
b* **	10.13 ^a	8.86 ^b	2.51 ^c

** มีความแตกต่างกันทางสถิติอย่างมีนัยสำคัญยิ่ง ($P < 0.01$)

ผลจากการวิเคราะห์คุณภาพทางกายภาพ พบว่า ค่าการส่องผ่านของแสง ค่าสี L* a* และ b* ของทั้ง 3 ผลิตภัณฑ์ มีความแตกต่างกันทางสถิติ ($P < 0.01$) โดยที่ค่าการส่องผ่านของแสง และค่าสี L* (ค่าความสว่างมีค่า 0-100) ของน้ำดอกคาลาผสมน้ำมะนาวมีค่าสูงที่สุด ส่วนค่า a* (+ สีแดง, - สีเขียว) และค่า b* (+ สีเหลือง, - สีน้ำเงิน) ของน้ำดอกคาลาผสมน้ำกระเจียบมีค่าสูงที่สุด ดังนั้น น้ำดอกคาลาผสมน้ำกระเจียบมีค่าสีที่ต่ำสุดโดยมีลักษณะสีแดงเข้ม

2.2 การวิเคราะห์คุณภาพทางเคมี

เมื่อนำน้ำดอกคาลาผสมน้ำกระเจียบ น้ำดอกคาลาผสมน้ำส้มแขก และน้ำดอกคาลาผสมน้ำมะนาวที่ได้รับการยอมรับมาวิเคราะห์คุณภาพทางเคมีได้ผล ดังตารางที่ 12

ตารางที่ 12 ผลการวิเคราะห์ทางเคมีของน้ำดอกคาลาพร้อมดื่มที่ได้รับการยอมรับจากผู้ทดสอบชิม

คุณภาพทางเคมี	น้ำดอกคาลาผสม น้ำกระเจียบ	น้ำดอกคาลาผสม น้ำส้มแขก	น้ำดอกคาลาผสม น้ำมะนาว
ปริมาณกรดทั้งหมด (%) *	1.17 ^b	1.75 ^a	1.17 ^b
ค่าความเป็นกรดต่าง (pH)**	2.70 ^b	2.31 ^c	2.74 ^a
วิตามินซี (mg / 100 g) ^{ns}	2.31 ^a	1.87 ^a	1.40 ^a

* มีความแตกต่างกันทางสถิติอย่างมีนัยสำคัญ ($P < 0.05$)

** มีความแตกต่างกันทางสถิติอย่างมีนัยสำคัญยิ่ง ($P < 0.01$)

ns ไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติอย่างมีนัยสำคัญ

ผลจากการวิเคราะห์คุณภาพทางเคมี พบว่าปริมาณวิตามินซีของทั้ง 3 ตัวอย่างไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติ ส่วนปริมาณกรดทั้งหมดมีความแตกต่างกันทางสถิติ ($P < 0.05$) โดยที่น้ำดอกดาหลาผสมน้ำส้มแขกมีค่าสูงที่สุด ส่วนค่าความเป็นกรดต่าง (pH) มีค่าความแตกต่างทางสถิติ ($P < 0.01$) โดยที่น้ำดอกดาหลาผสมน้ำส้มแขกมีค่าต่ำสุด คือ 2.31 ดังนั้น น้ำดอกดาหลาผสมน้ำกระเจียบซึ่งมีปริมาณวิตามินซีสูงที่สุด คือ 2.31 mg/ 100g เป็นน้ำดอกดาหลาที่มีคุณภาพดี

2.3 การวิเคราะห์คุณภาพทางจุลินทรีย์

เมื่อนำน้ำดอกดาหลาผสมน้ำกระเจียบ น้ำดอกดาหลาผสมน้ำส้มแขก และน้ำดอกดาหลาผสมน้ำมะนาว ที่ได้รับการยอมรับจากผู้ทดสอบชิมมาวิเคราะห์คุณภาพทางจุลินทรีย์ที่ระดับความเจือจาง 10^{-1} ถึง 10^{-3} ดังตารางที่ 13

ตารางที่ 13 ผลการวิเคราะห์หาปริมาณจุลินทรีย์ทั้งหมด และปริมาณยีสต์ และราของน้ำดอกดาหลาพร้อมดื่มที่ได้รับการยอมรับจากผู้ทดสอบชิม

คุณภาพทางจุลินทรีย์	น้ำดอกดาหลาผสมน้ำกระเจียบ	น้ำดอกดาหลาผสมน้ำส้มแขก	น้ำดอกดาหลาผสมน้ำมะนาว
จุลินทรีย์ทั้งหมด/โคโลนี	nil	nd	nd
ยีสต์/โคโลนี	nil	nil	nil
รา/โคโลนี	nil	nil	nil

หมายเหตุ : nil = ไม่มีเชื้อจุลินทรีย์เจริญ

nd = มีเชื้อจุลินทรีย์เจริญเล็กน้อย (< 30 โคโลนี)

ผลจากการวิเคราะห์ทางจุลินทรีย์ พบว่า การวิเคราะห์หาปริมาณยีสต์ และราไม่พบทั้ง 3 ตัวอย่าง ส่วนการวิเคราะห์หาปริมาณจุลินทรีย์ทั้งหมด พบว่า น้ำดอกดาหลาผสมน้ำส้มแขก และน้ำดอกดาหลาผสมน้ำมะนาว พบจำนวนเชื้อจุลินทรีย์ทั้งหมดเจริญเล็กน้อย (< 30 โคโลนี) แต่ในน้ำดอกดาหลาผสมน้ำกระเจียบไม่พบเชื้อจุลินทรีย์ทั้งหมดเจริญอยู่แล้ว ซึ่งแสดงว่าน้ำดอกดาหลาผสมน้ำกระเจียบมีคุณภาพดีกว่า

3. ศึกษาการยอมรับทางประสาทสัมผัสของผลิตภัณฑ์น้ำดอกดาหลาพร้อมดื่ม

ผลจากการนำน้ำดอกดาหลาพร้อมดื่มทั้ง 3 ตัวอย่าง ที่ได้รับการยอมรับจากการศึกษาสูตร คือ น้ำดอกดาหลาผสมน้ำกระเจียบ น้ำดอกดาหลาผสมน้ำส้มแขก และน้ำดอกดาหลาผสม

น้ำมะนาว ในอัตราส่วน 70:30 ที่ได้รับการยอมรับมาทำการทดสอบทางประสาทสัมผัสด้านลักษณะปรากฏ สี กลิ่น รสชาติ และความชอบรวม โดยวิธี Hedonic scale เพื่อให้ได้ผลิตภัณฑ์น้ำดอกคาหลาพร้อมดื่มที่ได้รับการยอมรับจากผู้ทดสอบชิมมากที่สุด โดยใช้ผู้ทดสอบชิมจำนวน 15 50 คน แล้วนำมาวิเคราะห์ผลทางสถิติ ดังตารางที่ 14 ๕๐๑๔

ตารางที่ 14 คะแนนเฉลี่ยการทดสอบทางประสาทสัมผัสโดยวิธี Hedonic scale ของน้ำดอกคาหลาพร้อมดื่ม

การทดสอบ	น้ำดอกคาหลาผสมน้ำกระเจี๊ยบ	น้ำดอกคาหลาผสมน้ำส้มแขก	น้ำดอกคาหลาผสมน้ำมะนาว
ลักษณะปรากฏ **	7.80 ^a	6.93 ^b	6.27 ^b
สี **	7.67 ^a	6.80 ^b	5.27 ^c
กลิ่น ^{ns}	7.07 ^a	6.53 ^a	7.00 ^a
รสชาติ **	7.87 ^a	6.13 ^c	7.07 ^b
ความชอบรวม *	7.80 ^a	6.33 ^b	7.07 ^b

* มีความแตกต่างกันทางสถิติอย่างมีนัยสำคัญ ($P < 0.05$)

** มีความแตกต่างกันทางสถิติอย่างมีนัยสำคัญยิ่ง ($P < 0.01$)

ns ไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติอย่างมีนัยสำคัญ

ผลจากการทดสอบทางประสาทสัมผัสของน้ำดอกคาหลาพร้อมดื่มทั้ง 3 ตัวอย่าง คือน้ำดอกคาหลาผสมน้ำกระเจี๊ยบ น้ำดอกคาหลาผสมน้ำส้มแขก และน้ำดอกคาหลาผสมน้ำมะนาวพบว่า ชนิดของน้ำผลไม้ที่นำมาผสมไม่มีผลต่อกลิ่น แต่มีผลต่อลักษณะปรากฏ สี และรสชาติมากกว่า ($P < 0.01$) น้ำดอกคาหลาผสมน้ำส้มแขก และน้ำดอกคาหลาผสมน้ำมะนาว ซึ่งลักษณะปรากฏ สี และรสชาติมีผลทำให้คะแนนความชอบรวมมีความแตกต่างกัน ($P < 0.05$) โดยคะแนนความชอบรวมของน้ำดอกคาหลาผสมน้ำกระเจี๊ยบ มีค่าสูงที่สุด

ดังนั้น จึงเลือกน้ำดอกคาหลาผสมน้ำกระเจี๊ยบ ที่ประกอบด้วย น้ำดอกคาหลา 70% และน้ำกระเจี๊ยบ 30% เป็นผลิตภัณฑ์ที่เหมาะสมและได้รับการยอมรับจากผู้ทดสอบชิมมากที่สุด และนำไปศึกษาการเปลี่ยนแปลงคุณภาพระหว่างการเก็บรักษาต่อไป

4. การศึกษาอายุการเก็บรักษาของน้ำดอกดาหลาร้อมดื่ม

นำน้ำดอกดาหลาผสมน้ำกระเจี๊ยบที่ได้รับการยอมรับจากผู้ทดสอบชิมมาศึกษาการเปลี่ยนแปลงคุณภาพระหว่างการเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 4⁰ซ เป็นเวลา 15 วัน โดยทำการวิเคราะห์ค่าความเป็นกรดต่าง (pH), ค่าสี L* a* และ b*, จุลินทรีย์ทั้งหมด ยีสต์ และรา ทุกๆ 3 วัน ได้ผลดังตารางที่ 15 และ 16

ตารางที่ 15 ผลการเปลี่ยนแปลงคุณภาพของน้ำดอกดาหลาร้อมดื่มระหว่างการเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 4⁰ซ เป็นเวลา 15 วัน

ระยะเวลาการเก็บรักษา (วัน)	ค่าความเป็นกรดต่าง (pH) **	ค่าสี		
		L* *	a* **	b* **
0	2.70 ^c	11.32 ^a	22.98 ^a	10.13 ^a
3	2.70 ^c	11.10 ^a	20.11 ^b	8.90 ^b
6	2.92 ^a	11.05 ^a	19.97 ^b	8.93 ^b
9	2.99 ^a	11.05 ^a	18.57 ^d	7.61 ^c
12	2.96 ^a	11.29 ^a	18.37 ^d	7.97 ^c
15	2.81 ^b	10.64 ^b	19.38 ^c	7.68 ^c

* มีความแตกต่างกันทางสถิติอย่างมีนัยสำคัญ (P<0.05)

** มีความแตกต่างกันทางสถิติอย่างมีนัยสำคัญยิ่ง (P<0.01)

ตารางที่ 16 ผลการเปลี่ยนแปลงคุณภาพทางจุลินทรีย์ของน้ำดอกดาหลาร้อมดื่มระหว่างการเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 4⁰ซ เป็นเวลา 15 วัน

ระยะเวลาเก็บรักษา (วัน)	จุลินทรีย์/โคโลนี	ยีสต์/โคโลนี	รา/โคโลนี
0	nill	nill	nill
3	nill	nd	nill
6	nd	nill	nd
9	nd	nill	nill
12	nill	nill	nill
15	nd	nill	nill

หมายเหตุ : nill = ไม่มีเชื้อจุลินทรีย์เจริญ

nd = มีเชื้อจุลินทรีย์เจริญเล็กน้อย (< 30 โคโลนี)

พบว่า เมื่ออายุการเก็บรักษาเพิ่มขึ้น ค่าความเป็นกรดต่างของน้ำดอกดาหลาผสมน้ำกระเจี๊ยบมีค่าความแตกต่างทางสถิติ ($P < 0.01$) โดยมีแนวโน้มค่าความเป็นกรดต่างสูงขึ้น ซึ่งมีค่าอยู่ในช่วงความเป็นกรดต่าง (pH) 2.70-2.99 ดังตารางที่ 15 ส่วนค่าสีของน้ำดอกดาหลาผสมน้ำกระเจี๊ยบในส่วนของค่า L^* มีความแตกต่างทางสถิติเล็กน้อย ($P < 0.05$) เมื่ออายุการเก็บรักษาเพิ่มขึ้น ส่วนค่า a^* และ b^* มีความแตกต่างทางสถิติ ($P < 0.01$) โดยค่าสี L^* a^* และ b^* มีแนวโน้มลดลงเมื่อระยะเวลาการเก็บรักษาเพิ่มขึ้น ดังตารางที่ 15 ส่วนปริมาณจุลินทรีย์ทั้งหมดมีเชื้อจุลินทรีย์เล็กน้อย (< 30 โคโลนีในอาหาร 1 กรัม) เมื่ออายุการเก็บรักษาเพิ่มขึ้น ส่วนยีสต์และราพบในจำนวนที่น้อยมาก ดังนั้น น้ำดอกดาหลาพร้อมดื่มที่เก็บรักษาที่อุณหภูมิ 4°C สามารถเก็บได้นานกว่า 15 วัน

