

บทที่ 5

สรุปผลการทดลอง

1. สรุปผลการทดลอง

พฤติกรรมและความต้องการของผู้บริโภคกลุ่มเป้าหมายจำนวน 200 คนต่อผลิตภัณฑ์หอยนางรมรมควัน นั้นพบว่า ผู้บริโภค ส่วนใหญ่เคยรับประทานหอยนางรมและมีความชอบอาหารที่ทำจากหอยนางรม ส่วนมากรับประทานเป็นหอยนางรมสด โดยรับประทานที่ร้านอาหารหรือภัตตาคาร และผลิตภัณฑ์จากหอยนางรมที่ผู้บริโภคให้ความสนใจซื้อมากที่สุด คือ หอยนางรมรมควัน 48.42 เปอร์เซ็นต์ โดยผู้บริโภคต้องการให้ลักษณะปรากฏของผลิตภัณฑ์หอยนางรมรมควันมีลักษณะแห้ง และเป็นมันวาว สีน้ำตาลอ่อนหรือสีน้ำตาลเข้ม และมีกลิ่นควันและกลิ่นเครื่องเทศในระดับปานกลาง โดยเครื่องเทศที่ผู้บริโภคส่วนใหญ่ต้องการให้ใช้ คือ พริกไทย ตะไคร้กระเทียม โหระพาและกระเพรา และผู้บริโภคส่วนใหญ่สนใจซื้อผลิตภัณฑ์คิดเป็น 78.50 เปอร์เซ็นต์

ระยะเวลาในการลวกหอยนางรมทั้งเปลือกที่เหมาะสม คือ การลวกด้วยน้ำร้อนอุณหภูมิ 95 ± 2 องศาเซลเซียส นาน 3 นาที นั้นสามารถแกะเนื้อหอยออกมาได้ง่ายที่สุด และน้ำหนักหอยลดลงน้อยที่สุด ส่วนอุณหภูมิและระยะเวลาการรมควันที่เหมาะสมที่สุด เมื่อพิจารณาจากคุณภาพด้านประสาทสัมผัส คุณภาพทางเคมี ควบคู่ไปกับคุณภาพทางจุลินทรีย์ทั้งหมดคือ อุณหภูมิ 60 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 180 นาที

2. ข้อเสนอแนะ

2.1 ศึกษาผลของภาชนะบรรจุต่อคุณภาพของหอยนางรมรมควัน

2.2 ศึกษาการยืดอายุการเก็บรักษาหอยนางรมรมควันด้วยวิธีการต่างๆ เช่น บรรจุแบบปรับสภาวะบรรยากาศและการแช่แข็ง

2.3 ศึกษาคุณภาพของวัตถุดิบ ซึ่งวัตถุดิบเป็นสิ่งที่สำคัญอย่างยิ่งสำหรับการผลิตหอยนางรมรมควันระดับอุตสาหกรรม จึงควรมีการศึกษาปริมาณผลผลิตและคุณภาพของเนื้อหอยจากแหล่งเพาะเลี้ยงและฤดูกาลเพื่อให้ได้ผลิตภัณฑ์ที่มีคุณภาพสม่ำเสมอ