

บทที่ 5

สรุปผลการวิจัย

การเสริมสารสกัดชาเขียวที่ความเข้มข้นร้อยละ 0.1 และ 0.2 (100 และ 200 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัมเนื้อและไขมัน) กลุ่มเสริม BHT ร้อยละ 0.1 (100 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัมเนื้อและไขมัน) ในผลิตภัณฑ์หมูหวาน สภาพการเก็บรักษาแบบไม่สุญญากาศและสุญญากาศ จากนั้นเก็บรักษาที่อุณหภูมิห้องนาน 0 , 2 และ 4 สัปดาห์ พบว่าไม่มีผลต่อจำนวนจุลินทรีย์ทั้งหมด (Total microbial count) ยีสต์และรา ค่า Water Activity (A_w) 0.706 - 0.758 และ ค่าเปอร์เซ็นต์ความชื้น 21.45 – 25.93 เมื่อพิจารณาการเสริมชาเขียวทั้งที่ระดับ ร้อยละ 0.1, 0.2 และ BHT สามารถลดการออกซิเดชันของไขมันได้ดีกว่ากลุ่มควบคุมในระหว่างการเก็บรักษา และหมูหวานที่บรรจุแบบสุญญากาศมีค่าการออกซิเดชันของไขมันต่ำกว่าที่บรรจุแบบไม่สุญญากาศ ส่วนการประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัสโดยการทดสอบชิมจากกลุ่มผู้บริโภคที่ไม่ได้รับการฝึก โดยการทำแบบสอบถาม จากผู้ทำการทดสอบทั้งหมด จำนวน 30 คน พบว่า ไม่มีความแตกต่างอย่างมีนัยทางสถิติ ($P < 0.05$) ด้านกลิ่น รสชาติ และความชอบโดยรวม ส่วนด้านสี พบว่า กลุ่มที่เสริมสารสกัดชาเขียวมีความแตกต่างกับหมูหวานกลุ่มควบคุมและกลุ่มที่เสริม BHT

ข้อเสนอแนะ

การใช้สารสกัดจากชาเขียวที่มีลักษณะเป็นผงในผลิตภัณฑ์หมูหวานต้องใช้ในปริมาณมากจึงสามารถลดการออกซิเดชันของไขมัน ซึ่งมีผลต่อการยอมรับด้านคุณภาพทางประสาทสัมผัส ทั้งด้านสี กลิ่น รส ในผลิตภัณฑ์