

บทที่ 5

สรุปผลการทดลอง

5.1 ผลจากการศึกษาความเข้มข้นของน้ำใบเตยพบว่าแช่ข้าวที่อุณหภูมิ 60 องศาเซลเซียส นาน 60 นาที ความเข้มข้น 10 เปอร์เซ็นต์ จะมีสีเขียวอ่อนที่สุด แช่ข้าวที่อุณหภูมิ 60 องศาเซลเซียส นาน 60 นาที ความเข้มข้น 30 เปอร์เซ็นต์ จะมีสีเขียวเข้มมากที่สุด

5.2 ผลจากการศึกษาอุณหภูมิและระยะเวลาที่เหมาะสมในการแช่ข้าวในน้ำใบเตย คือแช่ข้าวที่อุณหภูมิ 25 องศาเซลเซียส นาน 30 นาที ความเข้มข้น 10 เปอร์เซ็นต์ จะมีสีเขียวอ่อนที่สุด แช่ข้าวที่อุณหภูมิ 25 องศาเซลเซียส นาน 30 นาที ความเข้มข้น 30 เปอร์เซ็นต์ จะมีสีเขียวเข้มมากที่สุด

5.3 วิธีการทำแห้งโดยใช้ตู้อบลมร้อน ที่อุณหภูมิ 70 องศาเซลเซียส ที่ความเข้มข้น 10 เปอร์เซ็นต์ จะใช้ระยะเวลาในการอบน้อยที่สุด และที่ความเข้มข้น 30 เปอร์เซ็นต์ จะใช้ระยะเวลาอบนานที่สุด ค่า a_w จะอยู่ระหว่าง 0.254 - 0.306 ซึ่งต่ำกว่า 0.7 จะปลอดภัยจากเชื้อจุลินทรีย์ และตัวอย่างที่แช่ข้าวอุณหภูมิ 60 องศาเซลเซียส นาน 60 นาที ความเข้มข้น 10 เปอร์เซ็นต์ จะมีเปอร์เซ็นต์ผลผลิตมากที่สุด

5.4 การคืนรูปข้าวกึ่งสำเร็จรูปกลั่นใบเตยด้วยไมโครเวฟที่เวลา 5 นาที เมล็ดข้าวจะสุกพอดี คืนรูปข้าวกึ่งสำเร็จรูปกลั่นใบเตยที่เวลา 10 นาที ข้าวจะไหม้

5.5 ประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัสพบว่าตัวอย่างที่อุณหภูมิ 60 องศาเซลเซียส นาน 60 นาที ความเข้มข้น 10 เปอร์เซ็นต์ มีผู้บริโภครับการยอมรับมากที่สุดทั้งในด้าน สี กลิ่น ความสมบูรณ์ของเมล็ด ความนุ่ม และการยอมรับรวม

5.6 องค์ประกอบทางเคมีทางเคมีของข้าวกึ่งสำเร็จรูปมีปริมาณความชื้น 0.62 เปอร์เซ็นต์ โปรตีน 7.02 เปอร์เซ็นต์ ไขมัน 0.65 เปอร์เซ็นต์ คาร์โบไฮเดรต 90.71 เปอร์เซ็นต์ เถ้า 0.47 เปอร์เซ็นต์และเยื่อใย 0.53 เปอร์เซ็นต์ คุณสมบัติทางกายภาพข้าวกึ่งสำเร็จรูปกลั่นใบเตยมีค่า L^* a^* , b^* เท่ากับ 0.14, 0.08, 0.09 ตามลำดับ และค่าความแข็ง คือ 38208.4 กรัม