

บทที่ 5

สรุปผล และข้อเสนอแนะ

5.1 สรุปผลการทดลอง

การเสริมเปลือกแตงโมในผลิตภัณฑ์ซอสมะเขือเทศสามารถเสริมได้ที่ปริมาณ 15 เปอร์เซ็นต์ ซอสพริกสามารถเสริมได้ที่ปริมาณ 9 เปอร์เซ็นต์ ซอสพืชซ่าสามารถเสริมได้ที่ปริมาณ 30 เปอร์เซ็นต์ และซอสซีฟูดส์สามารถเสริมได้ที่ปริมาณ 30 เปอร์เซ็นต์ ของส่วนผสมทั้งหมด ซึ่งเป็นซึ่งเป็นอาจารย์สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ สาขาวิชาวิทยาศาสตร์การอาหารและโภชนาการ และสาขาวิชาอุตสาหกรรมบริการอาหาร จำนวน 40 คน และผู้บริโภคจำนวน 100 คน ให้การยอมรับในระดับปานกลางถึงชอบมาก อย่างไรก็ตาม การเสริมเปลือกแตงโมมากกว่าเปอร์เซ็นต์ที่ได้จากการทดลองมา มีผลทำให้ผลิตภัณฑ์ซอสทั้ง 4 ชนิด ได้รับการยอมรับน้อยลงหรือมีผลต่อลักษณะของเนื้อสัมผัสของซอสแต่ละประเภทด้วย

จากการถ่ายทอดเทคโนโลยีผลิตภัณฑ์ซอสจากเปลือกแตงโมเหลือทิ้ง ณ กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรสวนแก้วแสน 157/16 หมู่บ้านสวนแก้วแสน หมู่ 9 ต.บางปลา อ.บางพลี จ.สมุทรปราการ ผู้รับการถ่ายทอดเทคโนโลยี จำนวน 50 จำนวน ผลการประเมินความพึงพอใจในด้านการให้บริการ 5 ด้าน คือด้านการให้บริการของเจ้าหน้าที่ ด้านวิทยากร กระบวนการ/ขั้นตอนการให้บริการ สิ่งอำนวยความสะดวก และประโยชน์จากการรับบริการ ได้รับคะแนนอยู่ในระดับพึงพอใจมากในทุกด้าน

5.2 ข้อเสนอแนะ

5.2.1 การพัฒนาผลิตภัณฑ์ซอส ทั้ง 4 ชนิดควรศึกษาอายุการเก็บรักษาต่อไป

5.2.2 การพัฒนาผลิตภัณฑ์ซอส ทั้ง 4 ชนิดควรศึกษาการต่อยอดเชิงพาณิชย์