

บทที่ 5

สรุปผลการทดลองและข้อเสนอแนะ

5.1 สรุปผลการทดลอง

5.1.1 การเสริมเส้นใยอาหารในผลิตภัณฑ์ซาลาเปา

ซาลาเปาดำรับมาตรฐานของนวัตกรรม, 2547 ผู้ชิมให้การยอมรับการเสริมเส้นใยอาหารจากกากมะพร้าวในแป้งซาลาเปาร้อยละ 5 ของน้ำหนักแป้ง คิดเป็นน้ำหนักกากมะพร้าว 18.75 กรัม และใช้กากมะพร้าวทดแทนมันแกวในไส้หมูสับ น้ำหนัก 300 กรัม ผู้ชิมมีความชอบในระดับชอบปานกลางถึงชอบมาก องค์ประกอบทางเคมีโดยประมาณประกอบด้วย ความชื้น 43.63 กรัม โปรตีน 8.12 กรัม ไขมัน 13.10 กรัม คาร์โบไฮเดรต 33.75 กรัม เส้นใยอาหาร 0.33 กรัม และ เถ้า 1.40 กรัม คุณภาพทางกายภาพของค่าสี L^* ค่าสี a^* และค่าสี b^* เท่ากับ 83.33 0.49 และ 10.97 ตามลำดับ

การใช้กากมะพร้าวเพื่อเป็นแหล่งของเส้นใยอาหารในผลิตภัณฑ์ซาลาเปาทำให้ผลิตภัณฑ์มีเส้นใยอาหารเพิ่มขึ้นจากตำรับมาตรฐานคิดเป็นร้อยละ 120

5.1.2 การเสริมเส้นใยอาหารในผลิตภัณฑ์ปาท่องโก๋

ปาท่องโก๋ดำรับมาตรฐานของพลศรี และยศพิชา, 2553 ผู้ชิมให้การยอมรับการเสริมเส้นใยอาหารจากกากมะพร้าวร้อยละ 15 ของน้ำหนักแป้ง คิดเป็นน้ำหนักกากมะพร้าว 58.50 กรัม ผู้ชิมมีความชอบในระดับชอบปานกลางถึงชอบมาก องค์ประกอบทางเคมีโดยประมาณประกอบด้วย ความชื้น 4.73 กรัม โปรตีน 10.52 กรัม ไขมัน 22.58 กรัม คาร์โบไฮเดรต 59.68 กรัม เส้นใยอาหาร 1.02 กรัม และ เถ้า 2.49 กรัม คุณภาพทางกายภาพของค่าสี L^* ค่าสี a^* และค่าสี b^* เท่ากับ 39.22 7.79 และ 20.49 ตามลำดับ

การใช้กากมะพร้าวเพื่อเป็นแหล่งของเส้นใยอาหารในผลิตภัณฑ์ปาท่องโก๋ทำให้ผลิตภัณฑ์มีเส้นใยอาหารเพิ่มขึ้นจากตำรับมาตรฐานคิดเป็นร้อยละ 70

5.13 การเสริมเส้นใยอาหารในผลิตภัณฑ์โรตีส

โรตีสได้รับมาตรฐานของลุงชาวไผ่อาชีพ, ม.ป.ป. ผู้ชิมให้การยอมรับการเสริมเส้นใยอาหารจากกากมะพร้าวร้อยละ 15 ของน้ำหนักแป้ง คิดเป็นน้ำหนักกากมะพร้าว 75 กรัม ผู้ชิมมีความชอบในระดับชอบปานกลางถึงชอบมาก องค์ประกอบทางเคมีโดยประมาณประกอบด้วย ความชื้น 9.74 กรัม โปรตีน 8.94 กรัม ไขมัน 27.32 กรัม คาร์โบไฮเดรต 53.05 กรัม เส้นใยอาหาร 0.98 กรัม และ เถ้า 0.65 กรัม คุณภาพทางกายภาพของค่าสี L* ค่าสี a* และค่าสี b* เท่ากับ 60.75 4.10 และ 22.97 ตามลำดับ

การใช้กากมะพร้าวเพื่อเป็นแหล่งของเส้นใยอาหารในผลิตภัณฑ์โรตีสทำให้ผลิตภัณฑ์มีเส้นใยอาหารเพิ่มขึ้นจากได้รับมาตรฐานคิดเป็นร้อยละ 164.86

5.1.4 การทดสอบการยอมรับของผู้บริโภค

ผู้บริโภคจำนวน 100 คน ให้การยอมรับผลิตภัณฑ์ซาลาเปาเสริมเส้นใยอาหารจากกากมะพร้าวคิดเป็นร้อยละ 100 โดยมีความชอบในระดับชอบเล็กน้อยคิดเป็นร้อยละ 64 ด้วยเหตุผลที่มีประโยชน์ต่อร่างกายคิดเป็นร้อยละ 57

ผู้บริโภคจำนวน 100 คน ให้การยอมรับผลิตภัณฑ์ปาท่องโก๋เสริมเส้นใยอาหารจากกากมะพร้าวคิดเป็นร้อยละ 100 โดยมีความชอบในระดับชอบมากที่สุดคิดเป็นร้อยละ 37 ด้วยเหตุผลที่มีคุณภาพดีคิดเป็นร้อยละ 68

ผู้บริโภคจำนวน 100 คน ให้การยอมรับผลิตภัณฑ์โรตีสเสริมเส้นใยอาหารจากกากมะพร้าวคิดเป็นร้อยละ 100 โดยมีความชอบในระดับชอบมากคิดเป็นร้อยละ 48 ด้วยเหตุผลที่มีคุณภาพดีคิดเป็นร้อยละ 74

5.2 ข้อเสนอแนะ

5.2.1 ควรศึกษาคุณภาพทางกายภาพในด้านเนื้อสัมผัสของผลิตภัณฑ์ได้รับมาตรฐานเปรียบเทียบกับผลิตภัณฑ์เสริมเส้นใยอาหาร

5.2.2 จัดทำแบบสำรวจความต้องการของผู้บริโภคในการพัฒนาได้รับอาหารเสริมเส้นใยอาหารจากกากมะพร้าวในผลิตภัณฑ์อาหารชนิดต่างๆ