

## บทที่ 5

### สรุปผลและข้อเสนอแนะ

#### 1. สรุปผล

1.1 จากการศึกษาสูตรพื้นฐานของขนมเกลียว ทั้ง 3 สูตร นำไปทดสอบคุณภาพทางประสาทสัมผัส สรุปได้ว่าขนมเกลียวสูตรที่ 1 ได้รับการยอมรับในด้านสี กลิ่น รสชาติ เนื้อสัมผัส (ความกรอบ) และความชอบโดยรวมโดยคะแนนเฉลี่ย 7.90 7.60 8.02 7.85 และ 8.15 ตามลำดับ

1.2 จากการศึกษาปริมาณการใช้แป้งข้าวสังข์หยดทดแทนแป้งข้าวเจ้า 3 ระดับ ในปริมาณ 50% 75% และ 100% ของน้ำหนักแป้งข้าวเจ้า สรุปได้ว่าปริมาณที่เหมาะสมของแป้งข้าวสังข์หยดที่ระดับ 50% ผู้ชิมให้การยอมรับมากที่สุดในด้านสี กลิ่น รสชาติ เนื้อสัมผัส (ความกรอบ) และความชอบโดยรวม โดยได้คะแนนเฉลี่ย 8.20 7.97 8.28 8.33 และ 8.32 ตามลำดับ เมื่อวิเคราะห์ความแปรปรวน และเปรียบเทียบความแตกต่างพบว่า ด้านสี กลิ่น รสชาติ เนื้อสัมผัส (ความกรอบ) และความชอบโดยรวมแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ 0.05

1.3 ผลการศึกษาคุณค่าทางโภชนาการสรุปได้ว่าส่วนที่เพิ่มขึ้นมีดังนี้ พลังงานเพิ่มขึ้น 1.80 กิโลแคลอรี โปรตีน 98.66 กรัม คาร์โบไฮเดรต 226.80 กรัม ใยอาหาร 8.10 กรัม วิตามินบีหนึ่ง 2.00 มิลลิกรัม และวิตามินบีสอง 1.38 มิลลิกรัม ส่วนที่ลดลง คือ ไขมัน

#### 2. ข้อเสนอแนะ

2.1 ควรศึกษาอายุการเก็บของผลิตภัณฑ์

2.2 สามารถนำแป้งข้าวสังข์หยด ไปพัฒนาเป็นผลิตภัณฑ์อาหารอื่น ๆ เช่น นำมาใส่ในผลิตภัณฑ์ขนมไทย ประเภทต่างๆ ใส่ในผลิตภัณฑ์เบเกอรี่

## บรรณานุกรม

- กองโภชนาการ กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข. 2544. ตารางแสดงคุณค่าทางโภชนาการของ อาหารไทย. สำนักพิมพ์องค์การทหารผ่านศึก. นนทบุรี.
- จิตรณา แจ่มเมฆ และ อรอนงค์ นัยวิกุล. 2539. ผลิตภัณฑ์ขนมอบในวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีอาหาร. มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์. กรุงเทพฯ.
- นิธิยา แก้วศรีจันทร์. 2544. อุตสาหกรรมการเกษตร. ฟีนนี่พับลิชชิ่ง, กรุงเทพฯ.
- ปานทิพย์ ผดุงศิลป์. 2554. การใช้แป้งข้าวสังข์หยดทดแทนแป้งข้าวเจ้าในผลิตภัณฑ์ขนมถ้วยฟู. คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร. กรุงเทพฯ.
- ผ่องพันธุ์ มณีรัตน์. 2542. ข้าวกับวิถีชีวิตไทย. โรงพิมพ์การศาสนากรุงเทพฯ.
- พจนานุกรมฉบับราชบัณฑิตยสถาน. 2525. ความรู้เกี่ยวกับข้าว.
- วิกิพีเดีย. 2553. แอมโมเนีย. ออนไลน์เข้าถึงได้จาก [th.wikipedia.org/wiki](http://th.wikipedia.org/wiki)
- ศูนย์วิจัยข้าวพัทลุง. 2553. ข้าวสังข์หยด. ออนไลน์เข้าถึงได้จาก [http://www.royal.sipa.or .th](http://www.royal.sipa.or.th). Phatthalung Rice Research Center.
- สงกรานต์ จิตรากร. 2544. ศูนย์พันธุกรรมและเทคโนโลยีชีวภาพแห่งชาติวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งชาติเกี่ยวกับข้าวไทย. กรุงเทพฯ.
- อบเชย วงศ์ทอง และ ขนิษฐา พูลผลกุล. 2544. หลักการประกอบอาหาร. มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์. กรุงเทพฯ.
- อรอนงค์ นัยวิกุล. 2547. ข้าววิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี. สำนักพิมพ์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์. กรุงเทพฯ.
- หน่วยวิจัยอาหารท้องถิ่นภาคใต้ สถาบันวิจัยและพัฒนา มหาวิทยาลัยทักษิณ. 2553. การแปรรูปข้าวสังข์หยด. ออนไลน์เข้าถึงได้จาก [www.tsufood.rdi.tsu.ac.th](http://www.tsufood.rdi.tsu.ac.th)