

บทที่ 5

สรุปผล และข้อเสนอแนะ

5.1 สรุปผล

5.1.1 ผลการศึกษาตำรับพื้นฐานของผลิตภัณฑ์ขนมไทย 3 ชนิด พบว่าขนมโสมนัสตำรับที่ 1 (ศรีสมร, 2553) ขนมเกสรลำเจียกตำรับที่ 2 (วโรจน์, 2556) ขนมเป็๋งไทยตำรับที่ 3 (เชาวลิต, 2556) ได้รับคะแนนการยอมรับสูงที่สุด

5.1.2 ผลการศึกษ ปริมาณการกะพรวนเหลือทิ้งจากการสกัดน้ำมันในผลิตภัณฑ์ขนมไทย 3 ชนิด พบว่า ขนมโสมนัสโดยใช้กากมะพร้าวเหลือทิ้งจากการสกัดน้ำมันร้อยละ 100 ของน้ำหนักมะพร้าวชูดขาวอบแห้ง ได้รับคะแนนการยอมรับสูงที่สุด และนำมาวิเคราะห์ความแตกต่างพบว่า คุณภาพทางประสาทสัมผัสด้านกลิ่น รสชาติ เนื้อสัมผัส และความชอบโดยรวม มีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ 0.05 ขนมเกสรลำเจียกโดยใช้กากมะพร้าวเหลือทิ้งจากการสกัดน้ำมันร้อยละ 50 ของน้ำหนักมะพร้าวชูดขาว ได้รับคะแนนการยอมรับสูงที่สุด และนำมาวิเคราะห์ความแตกต่างพบว่า คุณภาพทางประสาทสัมผัสด้านสี กลิ่น รสชาติ เนื้อสัมผัส และความชอบโดยรวม มีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ 0.05 ส่วนขนมเป็๋งไทยเสริมกากมะพร้าวเหลือทิ้งจากการสกัดน้ำมันร้อยละ 30 ของน้ำหนักแป้ง ได้คะแนนการยอมรับสูงที่สุด และนำมาวิเคราะห์ความแตกต่างพบว่า คุณภาพทางประสาทสัมผัสด้านสี กลิ่น เนื้อสัมผัส และความชอบโดยรวม มีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ 0.05

5.1.3 ผลการศึกษาเปรียบเทียบคุณค่าทางโภชนาการของตำรับพื้นฐานผลิตภัณฑ์ขนมไทย และตำรับพัฒนาผลิตภัณฑ์ขนมไทย 3 ชนิด โดยการวิเคราะห์คุณภาพทางเคมี และคุณภาพทางกายภาพ พบว่า ขนมโสมนัสตำรับพัฒนามีคุณค่าทางโภชนาการลดลงทางด้านไขมัน ขนมเกสรลำเจียกตำรับพัฒนามีคุณค่าทางโภชนาการลดลงทางด้านคาร์โบไฮเดรต ไขมัน โปรตีน ถ้าขนมเป็๋งไทยตำรับพัฒนามีคุณค่าทางโภชนาการลดลงทางด้านคาร์โบไฮเดรต ซึ่งจะเห็นได้ว่าการนำกากมะพร้าวเหลือทิ้งจากการสกัดน้ำมันมาทดแทนมะพร้าวชูดขาวช่วยทำให้ไขมันลดลง และ

กากใยอาหารเพิ่มขึ้นได้ ส่วนคุณภาพทางกายภาพของผลิตภัณฑ์ขนมไทย 3 ชนิด พบว่ามีลักษณะทึบแสง ซึ่งเกิดจากปริมาณกากมะพร้าวที่ยังไม่ได้เอาเปลือกออกจึงทำให้สีผลิตภัณฑ์ขนมไทย 3 ชนิดมีสีเข้มขึ้น เมื่อวิเคราะห์ความแตกต่างของคุณภาพทางเคมี และคุณภาพทางกายภาพของผลิตภัณฑ์ขนมไทย 3 ชนิดดำรับต้นแบบ และดำรับพัฒนา พบว่ามีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ 0.05

5.1.4 ผลการศึกษาการยอมรับของผู้บริโภคที่มีต่อผลิตภัณฑ์ขนมไทยโดยใช้กากมะพร้าวเหลือทิ้งจากการสกัดน้ำมัน 3 ชนิด พบว่าขนมไสมนัสส่วนใหญ่ผู้บริโภคเป็นเพศหญิง อายุในช่วง 41-50 ปี อาชีพรับราชการ รายได้ 15,001-20,000 ส่วนใหญ่นิยมรับประทานขนมไสมนัสเป็นมื้อว่างเช้า ความถี่ในการซื้อเรื่อยๆครั้ง นิยมซื้อเพราะหน้าตาน่ารับประทาน โดยให้ความรู้สึกต่อขนมไสมนัสว่ามีสีชา รสชาติหวานปานกลาง กลิ่นกากมะพร้าวเล็กน้อย เนื้อสัมผัสมีความกรอบมาก และมีความต้องการที่จะซื้อผลิตภัณฑ์ขนมไสมนัสดำรับพัฒนา โดยเห็นว่าเป็นผลิตภัณฑ์ที่ช่วยเพิ่มมูลค่าให้กับวัตถุดิบภายในประเทศ และยังสามารถให้ประโยชน์ทางด้านกากใยอาหาร ช่วยลดไขมันได้ โดยให้ราคาต่ำกว่าท้องตลาด 1-2 บาท/ชิ้น ขนมเกสรลำเจียกส่วนใหญ่เป็นเพศหญิง อายุไม่เกิน 20 ปี อาชีพรับราชการ รายได้ 20,000 บาท ส่วนใหญ่นิยมรับประทานขนมเกสรลำเจียกเป็นมื้อว่างเช้า ความถี่ในการซื้อเรื่อยๆครั้ง นิยมซื้อเพราะรสชาติอร่อย โดยให้ความรู้สึกต่อขนมเกสรลำเจียกดำรับพัฒนาว่ามีสีเขียว รสชาติหวานเล็กน้อย กลิ่นกากมะพร้าวหอมมาก เนื้อสัมผัสมีความฉ่ำปานกลาง และมีความต้องการที่จะซื้อผลิตภัณฑ์ขนมเกสรลำเจียกดำรับพัฒนา โดยเห็นว่าเป็นผลิตภัณฑ์ที่น่าสนใจ และยังสามารถให้ประโยชน์ทางด้านกากใยอาหาร ช่วยลดไขมันได้ โดยให้ราคาต่ำกว่าท้องตลาด 1-2 บาท/ชิ้น ขนมเป็๋งไทยส่วนใหญ่เป็นเพศหญิง อายุไม่เกิน 20 ปี อาชีพนักเรียน/นักศึกษา รายได้ 15,001-20,000 บาท ส่วนใหญ่นิยมรับประทานเป็นมื้อว่างเช้า ความถี่ในการซื้อ 1-2 ครั้ง/เดือน นิยมซื้อเพราะรสชาติอร่อย โดยให้ความรู้สึกต่อขนมเป็๋งไทยดำรับพัฒนามีสีเข้มปานกลาง รสชาติหวานปานกลาง กลิ่นกากมะพร้าวหอมมาก เนื้อสัมผัสกรอบมาก และมีความต้องการซื้อผลิตภัณฑ์ขนมเป็๋งไทยดำรับพัฒนา โดยเห็นว่าเป็นผลิตภัณฑ์ที่มีคุณค่าทางโภชนาการสูง และเพิ่มคุณค่าทางโภชนาการทุกด้าน โดยให้ราคาต่ำกว่าท้องตลาด 1-2 บาท/ชิ้น

5.2 ข้อเสนอแนะ

5.2.1 ศึกษาเปรียบเทียบต้นทุนผลิตภัณฑ์ขนมไทยตำบลพื้นฐานและผลิตภัณฑ์ขนมไทย ตำบลพัฒนา

5.2.2 ศึกษาระยะเวลาในการเก็บรักษาผลิตภัณฑ์ขนมไทยตำบลพื้นฐานและผลิตภัณฑ์ขนมไทย ตำบลพัฒนา

เอกสารอ้างอิง

- กระยาทิพย์ เชื้อนใจ. ม.ป.ป. **ปั้นแต่งขนมไทย**. ต้นธรรม, กรุงเทพฯ.
- กลางเบอเกอร์. 2534. **อาหารว่าง**. สำนักพิมพ์สุภาพใจ, กรุงเทพฯ.
- เกสร สุนทรเสธ. 2544. **มะพร้าวต้นไม้แห่งชีวิต**. พิมพ์ครั้งที่ 4. บริษัท โรงพิมพ์ไทยวัฒนาพานิช จำกัด, กรุงเทพฯ.
- เคลือวัลย์ ศิริพงษ์. 2544. **ขนมไทยเลิศรส**. สำนักพิมพ์คลื่นอักษร, กรุงเทพฯ.
- จิตธนา แจ่มเมฆ. 2549. **เบเกอร์เทคโนโลยีเบื้องต้น**. พิมพ์ครั้งที่ 8. มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ กรุงเทพฯ.
- จิตธนา แจ่มเมฆ และอรอนงค์ นัยวิกุล. 2546. **เบเกอร์เทคโนโลยีเบื้องต้น** มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, กรุงเทพฯ.
- จรรยา สุบรรณ. ม.ป.ป. **อาหารไทย**. วิทยาลัยเทคนิคกรุงเทพฯ, กรุงเทพฯ.
- จิรวรรณ ทัดเกสร และเมริกา อบอุ้น. 2553. “การใช้รากบัวทดแทนมะพร้าวบางส่วนใน **ขนมโสมนัส**”. โครงการพิเศษปริญญาบัณฑิต. สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ คณะคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร.
- เชาวลิต อุปฐาก. 2556. **เอกสารประกอบการสอนวิชาหลักการประกอบอาหารและโภชนาการ**. มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, กรุงเทพฯ.
- เทวี โพธิผละ. 2540. **น้ำในอาหาร**. เอกสารการสอนวิชาอาหารและโภชนาการ. สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์. หน่วยที่ 8-15. มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมาธิราช. โรงพิมพ์มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมาธิราช, นนทบุรี.
- นุกุล เจนประจักษ์. 2545. **การปักไข่**. เกษตรศาสตร์, กรุงเทพฯ.
- นงลักษณ์ ยงพานิช. 2542. **ขนมโสมนัสเสริมใยอาหาร**. วิทยานิพนธ์ปริญญาโท. มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, กรุงเทพฯ.
- นุชรี เบญจานุวัตร. 2529. **เอกสารการสอนชุดวิชาอาหารและโภชนาการ**. บริษัทนวนก จำกัด, กรุงเทพฯ.
- นิธิยา รัตนพานนท์. 2553. **เคมีอาหาร**. พิมพ์ครั้งที่ 4. โอเดียนสโตร์, กรุงเทพฯ.

เอกสารอ้างอิง(ต่อ)

- นันทิยา วิวัฒน์วานิช. 2547. **หลักการประกอบอาหาร**. สำนักพิมพ์สถาบันเทคโนโลยีราชมงคล วิทยาเขตพระนครใต้, กรุงเทพฯ.
- นิรนาม 1. ม.ป.ป. **ขนมเกสรลำเจียก**. (ออนไลน์). เข้าถึงได้จาก : <http://atcloud.com/stories/67790>. 30 พฤศจิกายน 2556.
- นิรนาม 2. 2554. **กรดที่ช่วยในการขึ้นฟู**. (ออนไลน์). เข้าถึงได้จาก : <http://www.Vaharkarn.com/Vcafe/191442>. 1 ตุลาคม 2556.
- นิรนาม 3. ม.ป.ป. **วุ้น**. (ออนไลน์). เข้าถึงได้จาก <http://www.entrykitchen.com/index.php?lay=show&ac=article&Id=538964971&Ntype=9>. 2 ตุลาคม 2556.
- นลิน คูอมรพัฒนะ. 2537. **ขนมไทย 2**. พิมพ์ครั้งที่ 2. สำนักพิมพ์แสงแดด จำกัด, กรุงเทพฯ.
- ปัญญา สุทธิรักษ์ และมยุรี ศิริมุสิกะ. 2549. “การศึกษาปริมาณที่เหมาะสมของการใช้เมล็ด **แฟลกซ์ทดแทนมะพร้าวบางส่วนในขนมโสมนัส**”. โครงการพิเศษปริญญาบัตริต. สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ คณะคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร.
- ปริญญา กอปรสิริพัฒน์. 2554. **ขนมโสมนัส**. (ออนไลน์). เข้าถึงได้จาก : <http://www.otoptoday.com/wisdom/provinces/northeastern>. 1 ตุลาคม 2556.
- ประพจน์ และคณะ. 2551. **การประเมินคุณค่าทางโภชนาการของกากมะพร้าวในไก่พื้นเมือง**. มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, กรุงเทพฯ.
- พัชรารภรณ์ จอมดวง. 2553. **การผลิตและทดสอบลักษณะผลิตภัณฑ์โปรตีนถั่วเขียวและถั่วเหลือง**. วิทยานิพนธ์ปริญญาโท. มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, กรุงเทพฯ.
- พิมพ์เพ็ญ พรเฉลิมพงศ์ และคณะ. ม.ป.ป. **ศูนย์เครือข่ายข้อมูลอาหารครบวงจร**. www.foodnetworksolution.com/wiki/word/1862/cocoa-powder. 2 ตุลาคม 2556
- เพ็ญขวัญ ชมปรีดา. 2549. **เอกสารประกอบการสอนประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัส**. มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, กรุงเทพฯ.

เอกสารอ้างอิง(ต่อ)

มณฑิพย์ สิทธิพัฒน์ และคณะ. 2543. **น้ำปุนใส สารช่วยกรอบจากธรรมชาติ**. ม.ป.ท., กรุงเทพฯ.

มณฑิรา เนตรทิพย์. 2547. **ขนมปัง**. ม.ป.ท., กรุงเทพฯ.

รุ่งทิวา วงศ์ไพศาลฤทธิ. 2553. **ขนมไทยชาววัง**. บริษัทพิมพ์ดีการพิมพ์ จำกัด, กรุงเทพฯ.

วัฒนา นาครักษา. 2534. **การศึกษาคุณสมบัติทางเคมีและฟิสิกส์ของพันธุ์ถั่วเขียวที่เหมาะสมต่อการใช้ประโยชน์**. วิทยานิพนธ์ปริญญาโท. มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, กรุงเทพฯ.

วนิดา โกศัย. 2530. **ขนมอบ**. วิทยาลัยครูนครราชสีมา, นครราชสีมา.

วไลภรณ์ สุทธา. 2556. **เอกสารประกอบการสอนวิชาหลักการประกอบอาหารและโภชนาการ**. มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร, กรุงเทพฯ.

วิเศษ อัครวิทยากุล. 2542. **การปลูกมะนาว**. พิมพ์ครั้งที่ 3. เกษรบุ๊ค, นนทบุรี.

ศีกเดช กันตามระ. 2555. **ท้าวทองกีบม้า**. จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย, กรุงเทพฯ.

ศิริลักษณ์ สีนธวาลัย. ม.ป.ป. **ทฤษฎีหลักการประกอบอาหาร**. พิมพ์ปับปติขิม กรุงเทพฯ.

ศรีสมร คงพันธุ์. 2553. **อาหารคาวหวาน**. พิมพ์ครั้งที่ 6. บริษัทสำนักพิมพ์แสงแดด จำกัด, กรุงเทพฯ.

สุนิษา วิไลพัฒน์ และจิราพร อัครสุวรรณ. 2554. **การใช้กากมะพร้าวเสริมในขนมทองม้วน**. ปริญาตรี. โครงการพิเศษสาขาวิทยาศาสตร์การอาหารและโภชนาการ. มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร, กรุงเทพฯ.

สถิติองค์การอาหารและเกษตรกรรมแห่งสหประชาชาติ. ม.ป.ป. (ออนไลน์). เข้าถึงได้จาก : <http://th.wikipedia.org/wiki%eo%b8%a1%eo%>. 2 ตุลาคม 2555.

สมชาย ศรีพล. 2553. **โปรแกรมวิชาสัตว์บาล**. (ออนไลน์) เข้าถึงได้จาก : http://www.nsruc.ac.th/e-learning/animals/lesson10_3.php. 2 ตุลาคม 2555.

สมพงษ์ บัวแย้ม. 2553. **อนุรักษ์การทำขนมไทย**. แชนโฟร์ พรินติ้ง จำกัด, กรุงเทพฯ.

สีหศักดิ์ สนิทวงศ์. 2482. **เล่าเรื่องขนมเบื่องไทย**. โรงพิมพ์กรุงเทพบรรณาการ, กรุงเทพฯ.

เอกสารอ้างอิง(ต่อ)

สายชล สีนสมบูรณ์ทอง. 2549. **สถิติการวางแผนการตลาดทางการเกษตร**. สถาบัน

เทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง, กรุงเทพฯ.

อบเชย วงศ์ทอง. 2546. **หลักการประกอบอาหารและโภชนาการ**. มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์,

กรุงเทพฯ.

อบเชย วงศ์ทอง และชนิษฐา พูนผลกุล. 2547. **หลักการประกอบอาหารและโภชนาการ**.

มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, กรุงเทพฯ.