

บทที่ 5

สรุปและข้อเสนอแนะ

5.1 สรุป

5.1.1 สรุปผลการศึกษาศูตรพื้นฐาน

การศึกษาศูตรพื้นฐานของลูกกึ่งแซ่เย็นและลูกกึ่งปั่นจำนวน 3 สูตร พบว่าลูกกึ่งแซ่เย็น สูตรที่ 1 ผู้ชิมให้การยอมรับสูงกว่าสูตรที่ 2 และ 3 ในด้านลักษณะที่ปรากฏ กลิ่น รสชาติ เนื้อสัมผัส (กรอบร่วน) และความชอบโดยรวม อยู่ในระดับความชอบปานกลาง ถึงชอบมาก เมื่อนำไปวิเคราะห์ทางสถิติพบว่าทุกด้านมีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่น 95%

ลูกกึ่งปั่นสูตรที่ 2 ผู้ชิมให้การยอมรับสูงกว่าสูตรที่ 1 และ 3 ในด้านลักษณะที่ปรากฏ สี กลิ่น รสชาติ เนื้อสัมผัส (กรอบร่วน) และความชอบโดยรวม อยู่ในระดับความชอบ ปานกลาง เมื่อนำไปวิเคราะห์ผลทางสถิติพบว่า ด้านลักษณะที่ปรากฏ กลิ่น รสชาติ เนื้อสัมผัส (กรอบร่วน) และความชอบโดยรวม มีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่น 95%

5.1.2 สรุปผลการศึกษาการใช้เมล็ดกระบกทดแทนเมล็ดมะม่วงหิมพานต์ในลูกกึ่งแซ่เย็น และ ผลการศึกษาการใช้เมล็ดกระบกทดแทนเมล็ดมะม่วงหิมพานต์ และเมล็ดอัลมอนต์สไลด์ในลูกกึ่งปั่น

การศึกษการใช้เมล็ดกระบกทดแทนเมล็ดมะม่วงหิมพานต์ในลูกกึ่งแซ่เย็น 4 ระดับ คือ 25% 50% 75% และ 100% ของน้ำหนักเมล็ดมะม่วงหิมพานต์ การศึกษการใช้เมล็ดกระบกทดแทนเมล็ดมะม่วงหิมพานต์ และเมล็ดอัลมอนต์สไลด์ ในลูกกึ่งปั่น 4 ระดับ คือ 25% 50% 75% และ 100% ของน้ำหนัก เมล็ดมะม่วงหิมพานต์ และของน้ำหนักเมล็ดอัลมอนต์สไลด์

ลูกก็แซ่เป็นผู้ชิมให้การยอมรับเมล็ดกระบกดแทนเมล็ดมะม่วงหิมพานต์ที่ 100% สูงที่สุด ในด้าน สี รสชาติ เนื้อสัมผัส (กรอบร่วน) และความชอบโดยรวมอยู่ในระดับความชอบมาก เมื่อนำไปทดสอบทางสถิติพบว่า ด้านสี และรสชาติ มีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่น 95%

ลูกก็ปั่นผู้ชิมให้การยอมรับ เมล็ดกระบกดแทนเมล็ดมะม่วงหิมพานต์ และเมล็ดอัลมอนต์สไลด์ ที่ระดับ 75% สูงกว่าระดับอื่น ในด้านลักษณะที่ปรากฏ สี และความชอบโดยรวมอยู่ในระดับความชอบปานกลาง ถึงชอบมาก ที่ระดับ 50% ผู้ชิมให้การยอมรับสูงกว่าระดับอื่น ในด้านกลิ่น และรสชาติ อยู่ในระดับความชอบปานกลาง ถึงชอบมาก เมื่อนำไปทดสอบทางสถิติพบว่า ด้านกลิ่น เนื้อสัมผัส (กรอบร่วน) และความชอบโดยรวม มีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่น 95%

5.2 ข้อเสนอแนะ

ในการศึกษาครั้งต่อไป อาจนำเมล็ดกระบกดไปใส่ในผลิตภัณฑ์เบเกอรี่ชนิดอื่นๆ