

บทที่ 5

สรุปและข้อเสนอแนะ

5.1 สรุป

การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารบนเกี๊ยวชนิดแห้งเสริมโปรตีนปลาจากข้าวตอกห้อมมะลิจีเอพี (GAP) ได้ศึกษาสภาวะที่เหมาะสมในการเตรียมข้าวตอกโดยการให้ความร้อนด้วยไนโตรเจฟที่ระดับความร้อนสูง (850 วัตต์) ศึกษาเนื้อสัมผัสของอาหารบนเกี๊ยวชนิดแห้งที่ผู้บริโภคยอมรับ คือ แบบเหนียวแน่น และแบบกรอบร่วน ศึกษาปริมาณเนื้อปลาที่มีผลต่อคุณภาพอาหารบนเกี๊ยวชนิดแห้ง และศึกษาระยะเวลาการอบผลิตภัณฑ์หลังขึ้นรูปแห้งที่อุณหภูมิ 80 องศาเซลเซียส

การศึกษาสภาวะที่เหมาะสมในการเตรียมข้าวตอกโดยการให้ความร้อนด้วยไนโตรเจฟที่ระดับความร้อนสูง (850 วัตต์) ศึกษาเนื้อสัมผัสของอาหารบนเกี๊ยวชนิดแห้งที่ผู้บริโภคยอมรับ คือ แบบเหนียวแน่น และแบบกรอบร่วน ศึกษาปริมาณเนื้อปลาที่มีผลต่อคุณภาพอาหารบนเกี๊ยวชนิดแห้ง และศึกษาระยะเวลาการอบผลิตภัณฑ์หลังขึ้นรูปแห้งที่อุณหภูมิ 80 องศาเซลเซียส พบว่า ผลิตภัณฑ์อาหารบนเกี๊ยวชนิดแห้งเสริมโปรตีนปลาจากข้าวตอกห้อมมะลิจีเอพี (GAP) ที่ใช้ข้าวตอกซึ่งเตรียมโดยการให้ความร้อน 75 วินาที อุณหภูมิทำแห้ง 75 องศาเซลเซียส และความชื้นแม่ดีข้าว 10 เปอร์เซ็นต์ เนื้อสัมผัสเป็นแบบกรอบร่วน ใส่ปริมาณเนื้อปลา 20 เปอร์เซ็นต์ และใช้เวลาในการอบ 15 นาที เป็นที่ยอมรับจากผู้บริโภคมากที่สุด คือ ได้รับคะแนนการยอมรับทางประสานสัมผัสด้านสี กลิ่นปลา รสหวาน ความแข็ง และความชอบรวม 7.60, 7.70, 7.93, 7.67 และ 8.10 ตามลำดับ

การตรวจสอบคุณภาพทางกายภาพ พบว่า ผลิตภัณฑ์มีค่าความสว่าง (L) 41.13 ค่าสีแดง (a) 1.67 และค่าสีเหลือง (b) 9.46 ค่า a_w 0.45 และค่าเนื้อสัมผัส (แรงตัวดึง) 34.61 นิวตัน การตรวจสอบคุณภาพทางเคมี พบว่า มีปริมาณความชื้นร้อยละ 2.46 ในมันร้อยละ 7.98 โปรตีนร้อยละ 4.81 คาร์โบไฮเดรตร้อยละ 82.11 เส้นใยร้อยละ 0.91 และเดาร้อยละ 1.73 การตรวจสอบคุณภาพทางจุลินทรีย์ พบว่า มีการปนเปื้อนของเชื้อจุลทรีย์ทั้งหมด 7.0×10^2 โคโลนีต่อกรัม และเชื้อยีสต์และรา 19 โคโลนีต่อกรัม ซึ่งเป็นปริมาณที่ไม่เกินกว่าที่มาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชนได้กำหนดไว้

การทดสอบการยอมรับจากผู้บริโภค จำนวน 100 คน พบว่าผู้บริโภค ส่วนใหญ่เป็นเพศหญิงร้อยละ 53 อายุเฉลี่ย 21-25 ปี เป็นกลุ่มนิสิต/นักศึกษา มีการศึกษาในระดับปริญญาตรี มีรายได้ต่อเดือน 5,001-10,000 บาท มีความชอบต่อผลิตภัณฑ์อาหารบนเกี๊ยวชนิดแห้งเสริมโปรตีนปลาจากข้าวตอกห้อมมะลิจีเอพี (GAP) ที่ระดับ 7 คะแนน คือ ชอบปานกลาง ร้อยละ 37 ซึ่งให้ความเห็นว่ามีคุณค่าทางอาหารสูงกว่าผลิตภัณฑ์อาหารบนเกี๊ยวตามท้องตลาดร้อยละ 83 มีความ

สน.ใจจะซื้อผลิตภัณฑ์ ร้อยละ 80 และราคาของผลิตภัณฑ์ที่ผู้บริโภคต้องการคือ 35 บาทต่อถุง (ขนาดน้ำหนัก 75 กรัม) คิดเป็นร้อยละ 86

5.2 ข้อเสนอแนะ

1. ผลิตภัณฑ์อาหารบนเคี้ยวชนิดแห้งเสริมโปรตีนปลาจากข้าวตอกหอนมะลิจีเอพี (GAP) อาจศึกษายานิดของเนื้อปลาที่นำมาใช้เป็นส่วนผสมได้
2. ผู้ที่สนใจศึกษาต่อเกี่ยวกับผลิตภัณฑ์อาหารบนเคี้ยวชนิดแห้งเสริมโปรตีนปลาจากข้าวตอกหอนมะลิจีเอพี (GAP) สามารถศึกษาจาก การเก็บรักษาผลิตภัณฑ์ได้
3. ผู้ที่สนใจศึกษาต่อเกี่ยวกับผลิตภัณฑ์อาหารบนเคี้ยวชนิดแห้งเสริมโปรตีนปลาจากข้าวตอกหอนมะลิจีเอพี (GAP) สามารถศึกษาเกี่ยวกับบรรจุภัณฑ์ที่เหมาะสมได้