

บทที่ 5

สรุปผลการศึกษาและข้อเสนอแนะ

1. การผลิตก้อนที่ไอศกรีมจากน้ำตาลมะพร้าว มีการการพัฒนาสูตรและกระบวนการผลิตผลิตก้อนที่ไอศกรีมจากน้ำตาลมะพร้าว โดยคัดเลือกสูตรผลิตก้อนที่ไอศกรีมที่เป็นต้นแบบ และศึกษาปริมาณกะทิที่เหมาะสมต่อการผลิตไอศกรีม คือ ปริมาณกะทिर้อยละ 50
2. ศึกษาปริมาณน้ำตาลมะพร้าวที่เหมาะสมต่อการผลิตไอศกรีม อัตราส่วนของปริมาณน้ำตาลทรายต่อปริมาณน้ำตาลมะพร้าวที่เหมาะสมคือ 50:50 ซึ่งเป็นสูตรไอศกรีมที่ได้รับคะแนนความชอบด้านต่าง ๆ ไม่แตกต่างกับสูตรไอศกรีมที่ไม่ใส่น้ำตาลมะพร้าว
3. สูตรผลิตก้อนที่ไอศกรีมจากน้ำตาลมะพร้าวประกอบไปด้วยกะทिर้อยละ 50 น้ำมะพร้าว ร้อยละ 33.5 น้ำตาลทราย ร้อยละ 6 น้ำตาลมะพร้าว ร้อยละ 6 หางนม ร้อยละ 4 สารให้ความคงตัว ร้อยละ 0.4 และอิมัลซิไฟเลอร์ ร้อยละ 0.1 ตามลำดับ
3. คุณภาพด้านเคมีของผลิตก้อนที่ไอศกรีมจากน้ำตาลมะพร้าว พบว่าค่าความเป็นกรดต่างเท่ากับ 6.62 ปริมาณความชื้น ร้อยละ 63.93 ปริมาณไขมัน ร้อยละ 13.49 ปริมาณโปรตีน ร้อยละ 4.37 ปริมาณเถ้า ร้อยละ 0.95 และปริมาณคาร์โบไฮเดรต ร้อยละ 17.26 ซึ่งจากองค์ประกอบทางเคมีของไอศกรีมจากน้ำตาลมะพร้าว 100 กรัมจะให้พลังงานเท่ากับ 207.93 กิโลแคลอรี
4. คุณภาพทางกายภาพของผลิตก้อนที่ไอศกรีมจากน้ำตาลมะพร้าวพบว่ามีความหนืดก่อนปั้นไอศกรีมเท่ากับ 45.10 cP ร้อยละของการขึ้นฟูเท่ากับ 16.52 ค่า $L^* a^* b^*$ ของไอศกรีมเท่ากับ 89.10 0.16 และ 10.86 ตามลำดับ ค่าความแข็งของเนื้อไอศกรีมเท่ากับ 37.48 นิวตัน อัตราการละลาย ในช่วง 25 นาทีแรกไอศกรีมจะยังไม่ละลาย เมื่อถึงเวลาที่ 30 -35 นาที ไอศกรีม จะเริ่มละลายเพียงเล็กน้อย และเมื่อเวลาที่ 40 นาทีเป็นต้นไป ไอศกรีมจะมีอัตราการละลายที่สูงขึ้น จนถึงเวลาที่ 60
5. คุณภาพทางจุลชีววิทยาของผลิตก้อนที่ไอศกรีมจากน้ำตาลมะพร้าวพบว่าไม่พบยีสต์รา และ *E.coli* พบจุลินทรีย์ทั้งหมด 330 cfu/กรัม และ MPN coliform น้อยกว่า 3 ไอศกรีมจากน้ำตาลมะพร้าวมีคะแนนความชอบโดยรวมอยู่ในระดับชอบปานกลาง

ข้อเสนอแนะ

1. ผลิตภัณฑ์ไอศกรีมจากน้ำตาลมะพร้าวที่ได้จากการพัฒนาสูตรมีปริมาณไขมันจำนวนมาก ดังนั้นควรมีการผลิตไอศกรีมที่ลดไขมันลง โดยใช้สารทดแทนไขมันในไอศกรีมเพื่อให้เป็นไอศกรีมเพื่อสุขภาพ
2. ควรศึกษาอายุการเก็บและภาชนะบรรจุของไอศกรีมจากน้ำตาลมะพร้าวเพื่อกำหนดระยะเวลาในการขายและต้นทุนในการผลิตได้อย่างถูกต้อง