บทที่ 5

บทสรุป

ตอนที่ 1 ศึกษาสูตรและชนิดของปลาน้ำจืดที่เหมาะสมในการผลิตกุนเชียงปลา

จากการคัดเลือกตัวอย่างการค้าเพื่อนำมาใช้เป็นสูตรพื้นฐานในการพัฒนาสูตรการผลิตกุนเชียงจากปลาน้ำจืด ในการทดสอบคุณภาพด้านต่าง ๆ พบว่า ปลาจีนมีความเหมาะสมในการนำมาผลิตเป็นกุนเชียงปลามากกว่าปลาดุกและปลายี่สก โดยให้ลักษณะที่ใกล้เคียงกับตัวอย่างทางการค้ามากที่สุด และยังมีต้นทุนราคาเนื้อปลาถูกกว่าอีกด้วย

ตอนที่ 2 ศึกษาการใช้น้ำมันพืชและไฮโดรคอลลอยด์ทดแทนไขมันสัตว์

จากการศึกษาการทดแทนไขมันจากมันหมูด้วยการใช้น้ำมันพืช ร้อยละ 100 50 และ 0 ร่วมกับการใช้ไฮโดรคอลลอยด์ 2 ชนิด คือ ได้แก่ แซนแทนกัม (xanthan gum) ร้อยละ 1 และ 2 และคาร์บอซีเมทิลเซลลูโลส (carboxymethylcellulose) พบว่า ตัวอย่างที่ได้รับการยอมรับจากผู้ทดสอบมากที่สุด และให้ลักษณะด้านต่าง ๆ ใกล้เคียงกับกุนเชียงปลาที่ใช้มันหมู คือ ตัวอย่างที่ใช้น้ำมันพืช ร้อยละ 50 ร่วมกับแซนแทนกัม ร้อยละ 1

ตอนที่ 3 ศึกษาคุณค่าทางโภชนาการ

จากการวิเคราะห์องค์ประกอบของไขมันในตัวอย่าง พบว่า ตัวอย่างที่ใช้น้ำมันพืช ร้อยละ 50 ร่วมกับแซนแทนกัม ร้อยละ 1 สามารถลดปริมาณไขมันทั้งหมดลงได้ 6.34 กรัม หรือคิดเป็นร้อยละ 39 เมื่อเทียบกับตัวอย่างที่ใช้ไขมันหมู และยังสามารถลดปริมาณไขมันอิ่มตัวลงได้ 3.56 กรัมหรือคิดเป็นร้อยละ 58 ทำให้สามารถกล่าวอ้างทางโภชนาการได้ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ 182 (2541) ว่าเป็นผลิตภัณฑ์ลดไขมันและลดไขมันอิ่มตัว

ตอนที่ 4 ศึกษาอายุการเก็บรักษา

จากการศึกษาอายุการเก็บรักษากุนเชียงปลาสูตรทดแทนไขมันที่พัฒนาขึ้น เปรียบเทียบกับกุนเชียงปลาที่ใช้ไขมันหมู บรรจุในถุงพลาสติกชนิด LLDPE ในสภาวะบรรยากาศปกติและสภาวะสุญญากาศ เก็บรักษาที่อุณหภูมิห้อง พบว่า ตัวอย่างที่ใช้ไขมันหมูมีอายุการเก็บรักษา 12 และ 15 วัน ในขณะที่ตัวอย่าง 50%Oil + 1%XG สามารถเก็บรักษาได้ 18 และ 21 วัน ในสภาวะการบรรจุแบบปกติและแบบสุญญากาศ ตามลำดับ จะเห็นได้ว่ากุนเชียงปลาสูตรทดแทนไขมันที่พัฒนาขึ้น มีอายุการเก็บ

รักษาเพิ่มขึ้นจากกุนเชียงปลาที่ใช้ไขมันหมู 6 วัน และการบรรจุแบบสุญญากาศจะช่วยให้กุนเชียงปลามีอายุการเก็บรักษาเพิ่มขึ้น 3 วัน