

สรุปผลการวิจัย

จากผลการวิจัยในทั้ง 3 ตอนที่ศึกษา สามารถสรุปได้ดังนี้

1. การบรรจuchaข้าวกล้องงอกสมุนไพรทั้ง 4 ชนิดในซองชาและเก็บรักษาในกล่องกระดาษ ถุงพลาสติก และกระป๋องอลูมิเนียม สามารถเก็บรักษาคุณภาพของชาข้าวกล้องงอกสมุนไพรได้นานกว่า 6 เดือน โดยที่คุณภาพยังคงอยู่ในเกณฑ์ดีและไม่พบเชื้อจุลินทรีย์ ซึ่งเป็นไปตามมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชนเรื่องชาสมุนไพร อย่างไรก็ตาม กระป๋องอลูมิเนียมสามารถรักษาคุณภาพของชาข้าวกล้องงอกสมุนไพรได้ดีกว่าบรรจุภัณฑ์ชนิดอื่นๆ ถึงแม้ว่า ปริมาณสารฟีนอลทั้งหมดและกิจกรรมการต้านอนุมูลอิสระของชาข้าวกล้องงอกสมุนไพรทุกชนิดและทุกบรรจุภัณฑ์มีค่าลดลงเมื่ออายุการเก็บรักษานานขึ้น แต่ปริมาณที่พบในเดือนที่ 6 นั้น ยังคงสูงมากสำหรับการทำหน้าที่ต้านอนุมูลอิสระได้ ซึ่งเป็นผลดีต่อผู้บริโภค
2. ผู้บริโภคทั่วไปจำนวน 400 คนให้การตอบรับชาข้าวกล้องงอกสมุนไพรทั้ง 4 ชนิดเป็นอย่างดี และสนใจที่จะซื้อชาบริโภคถ้ามีจำหน่ายทางการค้า เนื่องจากคุณค่าทางโภชนาการของผลิตภัณฑ์ ส่วนปัจจัยที่สำคัญที่สุดที่มีอิทธิพลต่อการตัดสินใจซื้อผลิตภัณฑ์คือราคา
3. ผู้เข้ารับการถ่ายทอดเทคโนโลยี เรื่อง “การพัฒนาผลิตภัณฑ์ชาข้าวกล้องงอกสมุนไพร” จำนวน 37 คน ให้คะแนนความพึงพอใจทั้งรูปแบบการอบรมและเนื้อหาในระดับดีมาก

ข้อเสนอแนะ

1. การทดสอบการยอมรับของผู้บริโภคควรจะดำเนินการในช่วงฤดูหนาว เพราะจะทำให้ได้คะแนนที่แม่นยำและน่าเชื่อถือมากกว่าการทดสอบในช่วงฤดูร้อน นอกจากนี้ เพศและวัยก็เป็นปัจจัยสำคัญในการทดสอบการยอมรับของผลิตภัณฑ์อีกด้วย
2. ชาข้าวกล้องงอกสมุนไพรเป็นผลิตภัณฑ์ที่ผู้บริโภคที่อยู่ในวัยเด็กและวัยรุ่นไม่นิยมบริโภค ดังนั้นควรจะมีการศึกษาเพิ่มเติมเกี่ยวกับแนวทางในการปรับปรุงกลิ่น รสชาติ และภาพลักษณ์ ที่จะเป็นที่ยอมรับของผู้บริโภคกลุ่มนี้