

## บทที่ 5

### สรุป อภิปรายผล และข้อเสนอแนะ

การพัฒนาผลิตภัณฑ์ขอดหน่อไม้ดองในน้ำซอสปรุงรสเริ่มจากการศึกษาคุณภาพของวัตถุดิบขอดหน่อไม้ไผ่รวกหวานทั้งทางด้านกายภาพ เคมี จุลินทรีย์ พบว่ามีค่า  $L^*=46.7$ ,  $a^*=19.25$  และ  $b^*=28.74$  ค่าเนื้อสัมผัสเท่ากับ 427 N ปริมาณความชื้น โปรตีน ไขมัน คาร์โบไฮเดรต ใยอาหาร เท่ากับร้อยละ 92.35, 1.39, 0.38, 4.27, 0.65 และ 0.96 ตามลำดับ พบจุลินทรีย์ทั้งหมด  $1.2 \times 10^3$  โคโลนีต่อกรัม และไม่พบยีสต์-รา หลังจากนั้นนำมาปรับปรุงเนื้อสัมผัส พบว่า การแช่ขอดหน่อไม้ในสารละลายแคลเซียมคลอไรด์ที่ความเข้มข้นร้อยละ 0.5 ที่ระยะเวลา 60 นาที และลวกน้ำเดือด 10 นาที เป็นสิ่งทดลองที่ผู้ทดสอบให้คะแนนสูงสุด คัดเลือกสูตรน้ำซอสปรุงรส โดยสูตรที่ 3 เป็นสูตรที่ได้รับการคัดเลือก ประกอบด้วย เกลือ 10 กรัม น้ำซอสปรุงรส 480 มิลลิลิตร น้ำตาลทราย 400 กรัม น้ำส้มสายชู 480 มิลลิลิตร วัตถุดิบปรุงแต่งกลิ่นรสอาหาร 3.3 กรัม น้ำสะอาด 240 มิลลิลิตร ผลิตภัณฑ์ขอดหน่อไม้ดองในน้ำซอสปรุงรสที่พัฒนาได้มีค่า  $L^*=41.64$ ,  $a^*=11.10$  และ  $b^*=24.05$  ค่าเนื้อสัมผัสเท่ากับ 125.89 N ปริมาณความชื้น โปรตีน ไขมัน คาร์โบไฮเดรต ใยอาหาร เท่ากับร้อยละ 83.24, 3.84, 0.25, 5.81, 6.08 และ 0.78 ตามลำดับ ไม่พบจุลินทรีย์ทั้งหมด และยีสต์-รา ผลิตภัณฑ์ที่ดองเสร็จแล้วสามารถเก็บไว้ได้ 6 เดือน และเมื่อนำมาทำการยอมรับของผู้บริโภค พบว่าได้คะแนนความชอบ 8.3 หมายถึง ชอบมากที่สุด

### ข้อเสนอแนะที่ได้จากการวิจัย

ในการศึกษาวิจัยครั้งนี้ เป็นการพัฒนาผลิตภัณฑ์ยอดหน่อไม้ดองในน้ำซอสปรุงรส โดยการนำยอดหน่อไม้ส่วนที่เหลือทิ้งแล้ว มาพัฒนาให้เกิดประโยชน์ผลิตเป็นอาหารที่สามารถรับประทานได้ โดยการนำมาทำการดองในน้ำซอสปรุงรส เพื่อเป็นการสร้างความหลากหลายให้กับผลิตภัณฑ์ผักดอง และยังถือเป็นการยืดอายุการเก็บรักษาอาหารให้นานยิ่งขึ้น

ซึ่งในขั้นตอนการศึกษาวิจัยพบว่า เกิดปัญหา และอุปสรรคขึ้นหลายประการ จึงมีแนวทางการแก้ไขพร้อมข้อเสนอแนะ ดังนี้

1. ใฝ่รวกหวานจะมีมากในช่วงฤดูฝน และราคาต่ำมาก พอหมดช่วงฤดูฝนในช่วงปลายปีเข้าช่วงฤดูหนาว ไม่มีวัตถุดิบให้ทำวิจัย เนื่องจากต้นใฝ่ไม่แตกหน่อ พอรดน้ำมากเข้าก็เน่าเสียหาย ทำให้เกิดความล่าช้าในการทำวิจัยเนื่องจากต้องรอหน่อไม้ซึ่งเป็นวัตถุดิบหลักจากผู้ประกอบการ จ.กาญจนบุรี
2. หน่อไม้เมื่อเก็บมาแล้วต้องดำเนินการทดลองทันที ไม่สามารถเก็บไว้ได้ หลายครั้งที่นำมาเกิดการเน่าเสียระหว่างการขนส่ง