

สรุปผล

จากการศึกษาคุณสมบัติทางด้านเคมี กายภาพและ การยอมรับทางประสาทสัมผัสของผลิตภัณฑ์ปลาซั่มที่ใช้สารทดแทนโซเดียมคลอไรด์ด้วยเกลือโพแทสเซียมคลอไรด์และแคลเซียมคลอไรด์ พบว่า ร้อยละอัตราส่วน 25 และ 50 ของสารทดแทนโพแทสเซียมคลอไรด์มีค่า Hardness, weight loss, TBARS และ คะแนนการยอมรับทางด้านประสาทสัมผัสใกล้เคียงกับตัวอย่างควบคุม อีกทั้งยังมีปริมาณเกลือโซเดียมคลอไรด์น้อยกว่าตัวอย่างควบคุม จึงเป็นแนวทางในการนำไปประยุกต์ใช้ในผลิตภัณฑ์ปลาซั่ม เพื่อลดปริมาณเกลือโซเดียมคลอไรด์

ข้อเสนอแนะ

ในงานวิจัยครั้งนี้ ได้ทำการศึกษาถึงอัตราส่วนของปริมาณเกลือโพแทสเซียมคลอไรด์และแคลเซียมคลอไรด์ที่ใช้ทดแทนเกลือโซเดียมคลอไรด์ ในผลิตภัณฑ์ปลาซั่ม พบว่า เกลือโพแทสเซียมคลอไรด์ช่วยให้ผลิตภัณฑ์ปลาซั่มมีคุณสมบัติทางด้านเคมีและ กายภาพใกล้เคียงกับตัวอย่างควบคุม อีกทั้งยังได้รับคะแนนการยอมรับทางด้านประสาทสัมผัสที่ดีอีกด้วย จึงควรมีการศึกษาถึงอัตราส่วนที่เหมาะสม ในปริมาณที่ใช้ในการทดแทนมากกว่าการศึกษาในครั้งนี้ เนื่องจากเป็นสิ่งที่น่าสนใจและ ควรได้รับการศึกษาเพิ่มเติมต่อไปในอนาคต