

บทที่ 5

สรุปผลการทดลอง

จากผลการทดลองในการหาวิธีการผลิตเครื่องต้มยำแห้งสมุนไพรพริกขี้หนู ข่า ตะไคร้ และใบมะกรูด โดยมีทั้งหมด 2 วิธีด้วยกันจากผลการทดลองทั้งหมดจึงเลือกวิธีการลวกน้ำร้อน 1 นาทีที่มีสารละลายโซเดียมคลอไรด์ 1.0 % แล้วทำให้เย็นลง ด้วยสารละลาย 0.1% โพแทสเซียมเมตาไบซัลไฟต์ นำมาอบแห้งแบบสูญญากาศที่อบแห้งที่อุณหภูมิ 65°C ที่ความดัน 7kps และเก็บไว้ในถุงพลาสติกโพลีโพรพิลีน พบว่าใช้เวลาในการอบแห้งที่น้อยกว่าและให้คุณสมบัติทางกายภาพด้านสี กลิ่น รสที่ดีกว่าการอบแห้งแบบลมร้อนและจากการนำแต่ละวิธีไปตรวจหาปริมาณจุลินทรีย์ทั้งหมด (Total aerobic plate count) และปริมาณเชื้อยีสต์และรา (yeast and mold) พบว่าเก็บไว้เป็นระยะเวลาสามเดือนนั้นปริมาณเชื้อจุลินทรีย์ทั้ง 2 ชนิดมีปริมาณไม่แตกต่างกันและถือว่ายอมรับได้เมื่อเทียบกับมาตรฐาน มพข.