

สรุปผลการทดลอง

1 ตะขบอบแห้ง

ในการทำตะขบอบแห้ง มีขั้นตอนการศึกษา คือ การศึกษาอุณหภูมิที่เหมาะสมของการอบตะขบอบแห้ง ศึกษาคุณสมบัติทางกายภาพ ทางเคมีและจุลินทรีย์ ศึกษาการยอมรับของผู้บริโภค สามารถสรุปได้ดังนี้

1.1 การศึกษาอุณหภูมิที่เหมาะสม จากอุณหภูมิ 3 ระดับ พบว่าอุณหภูมิที่ใช้ในการอบแห้งที่ 60 องศาเซลเซียสคือ อุณหภูมิที่ทำให้ตะขบอบแห้งที่ได้มีคะแนนการยอมรับในทุกคุณลักษณะสูงที่สุด และมีคุณภาพด้านเคมี และกายภาพที่ดีกว่า ที่อบที่อุณหภูมิอื่นๆ

1.2 การวิเคราะห์คุณภาพผลิตภัณฑ์ตะขบอบแห้ง คุณภาพทางจุลินทรีย์พบว่าอยู่ในเกณฑ์มาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชนผลไม่อบแห้ง

1.3 ศึกษาการยอมรับของผู้บริโภค มีคะแนนการยอมรับในทุกปัจจัยคุณภาพอยู่ในระดับ ความชอบปานกลาง

1.4 คุณค่าทางโภชนาการปรากฏว่า ผลิตภัณฑ์ตะขบอบแห้ง มี คาร์โบไฮเดรต 0.6 กรัม ไขมัน 24.2 กรัม โปรตีน 0.5 กรัม แคลเซียม 125 กรัม ฟอสฟอรัส 94 กรัม วิตามินเอ 0.015 มิลลิกรัม วิตามินซี 90 มิลลิกรัม พลังงาน 94 กิโลแคลอรี

2 ตะขบแผ่น

ในการทำตะขบแผ่น มีขั้นตอนการศึกษา คือ การศึกษาสูตรที่เหมาะสมของการทำตะขบแผ่น ศึกษาคุณสมบัติทางกายภาพ ทางเคมีและทางจุลินทรีย์ ศึกษาการยอมรับของผู้บริโภค สามารถสรุปได้ดังนี้

2.1 สูตรที่เหมาะสมในการทำตะขบกวนแผ่นคือ ใส่เบะแซ 5 กรัม จะได้ตะขบแผ่นที่มีลักษณะเนื้อสัมผัสไม่แข็งกระด้างและไม่นิ่มจนเกินไป และรสชาติหวานปานกลาง

2.2 การวิเคราะห์คุณภาพของตะขบแผ่น พบว่าคุณภาพทางจุลินทรีย์อยู่ในเกณฑ์มาตรฐานชุมชนผลไม้กวนที่กำหนด คุณค่าทางโภชนาการปรากฏว่า ผลิตภัณฑ์ตะขบกวนเม็ด มีสารคาร์โบไฮเดรต 40.4 กรัม, ไขมัน 24.2 กรัม ,โปรตีน 0.5 กรัม ,พลังงาน 248 แคลอรี

2.3 ศึกษาการยอมรับของผู้บริโภค ผู้บริโภคส่วนใหญ่ยอมรับผลิตภัณฑ์ตะขบแผ่นอยู่ในความชอบระดับ มาก

ข้อเสนอแนะ

1. ทำความสะอาดลูกตะขบให้สะอาดก่อนทำการอบแห้ง
2. ในการเก็บลูกตะขบ อาจจะมีการคิดสิ่งประดิษฐ์ในการเก็บลูกตะขบเพื่อให้เก็บง่ายขึ้นแล้วใช้เวลาน้อยลง
3. ในการอบแห้ง อาจจะมีการอบแห้งด้วยวิธีอื่นๆ เช่น การทำอบแห้งแบบสุญญากาศ เพราะสามารถเพิ่มคุณภาพของผลิตภัณฑ์ได้ดี สามารถใช้ในการฆ่าเชื้อโรคได้ และเวลาในการผลิตไม่ยาวนาน
4. การกวนตะขบให้เหนียว ต้องใช้เวลามาก จึงต้องใช้ไฟอ่อน หรือ ประมาณ 40 – 50 องศาเซลเซียส
5. วิธีการกวนตะขบกวนเม็ด ควรกวนไปในทางเดียวกัน โดยสม่ำเสมอตลอดเวลา
6. ควรเลือกกระทะทองกวนเพราะจะทำให้เนื้อสัมผัสเหนียว ไม่ติดกระทะ
7. ในขณะที่กวนให้หมั่นตรวจสอบความชื้นของตะขบอยู่เสมอ โดยการนำเอาตะขบกวนส่วนหนึ่งมาหยดลงไปบนน้ำเย็น ถ้าเกาะกันเป็นก้อนไม่แตกละลายไปกับน้ำก็อันได้ที แต่ถ้าหากละลายไม่เกาะตัวกันก็ให้กวนต่อไปพร้อมกับตรวจสอบอยู่เรื่อยๆ จนใช้ได้