

สรุปผลการทดลอง

จากการศึกษาอัตราส่วนที่เหมาะสม ของสารให้ความมันในผลิตภัณฑ์น้ำยาขนมจีน กึ่งสำเร็จรูป 3 ชนิด ได้แก่ กะทิสด กะทิสสำเร็จรูป และนมสด ในอัตราส่วนร้อยละ 30, 40, 50 และ 60 ของส่วนผสมทั้งหมด จากการทดสอบทางด้านประสาทสัมผัส พบว่าผู้ทดสอบชิมให้การยอมรับในอัตราส่วนร้อยละ 50 ของส่วนผสมทั้งหมดมากที่สุด

จากการคัดเลือกชนิดของสารให้ความมัน 3 ชนิด ได้แก่ กะทิสด กะทิสสำเร็จรูป และนมสดในอัตราส่วนร้อยละ 50 ของส่วนผสมทั้งหมด พบว่า กะทิสดมีปริมาณความชื้น โปรตีน ไขมัน เถ้า และเยื่อใย เท่ากับ 7.31, 29.56, 22.80, 10.29, และ 6.27 ตามลำดับ ค่าสี L^* , a^* และ b^* เท่ากับ 52.34, 20.12 และ 40.85 ตามลำดับ โดยมีลักษณะของสีแดงและสีเหลืองมากที่สุด ซึ่งเป็นสีธรรมชาติของส่วนผสมหลักตามมาตรฐานของผลิตภัณฑ์ และจากการทดสอบทางด้านประสาทสัมผัส พบว่าผู้ทดสอบชิมให้การยอมรับในกะทิสดมากที่สุด ทั้งในด้าน สี กลิ่น รสชาติ ความมัน และความชอบรวม โดยคะแนนการยอมรับอยู่ในระดับที่ชอบปานกลาง

จากการศึกษาอัตราส่วนที่เหมาะสมของน้ำในการคั้นรูป พบว่าผู้ทดสอบชิมให้การยอมรับในอัตราส่วนของผลิตภัณฑ์ : น้ำที่อัตราส่วน 1 : 4 มากที่สุด และผู้บริโภครับให้การยอมรับอัตราส่วนของกระชายอบแห้งความชื้น 8 เปอร์เซ็นต์ ในระดับร้อยละ 1 มากที่สุด

จากการเปรียบเทียบผลิตภัณฑ์น้ำยาขนมจีนกึ่งสำเร็จรูป กับตัวอย่างน้ำขนมจีนที่วางจำหน่ายในท้องตลาดทั่วไป 2 ตัวอย่าง ทางประสาทสัมผัส พบว่าไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติ ($p > 0.05$) และจากการวิเคราะห์องค์ประกอบทางเคมีและการตรวจสอบลักษณะทางกายภาพ พบว่า น้ำยาขนมจีนกึ่งสำเร็จรูปมีปริมาณโปรตีน มากที่สุด ในระดับที่มีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ($p \leq 0.05$) ปริมาณไขมันไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติ ($p \geq 0.05$) ค่าสี L^* , a^* และ b^* มีค่าสูงกว่าน้ำขนมจีนที่วางจำหน่ายในท้องตลาดในระดับที่มีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ($p \leq 0.05$) โดยมีค่าเท่ากับ 45.83, 12.25 และ 32.30 ตามลำดับ

จากการศึกษาอายุการเก็บรักษาของผลิตภัณฑ์น้ำยาขนมจีนกึ่งสำเร็จรูปที่เก็บในสภาพบรรยากาศปกติและในสภาพสุญญากาศที่อุณหภูมิห้องเป็นเวลา 90 วัน พบว่า ไม่มีการเปลี่ยนแปลงทั้งทางด้าน การเกิดกลิ่นหืน และการปนเปื้อนจากจุลินทรีย์ โดยตรวจไม่พบค่าเปอร์ออกไซด์ เชื้อ *E.coli* ยีสต์และรา และจำนวนเชื้อจุลินทรีย์ทั้งหมด