

บทที่ ๕

สรุปผลการทดลองและเสนอแนะ

๕.๑ สรุปผลการทดลอง

จากการศึกษาน้ำมะนาวดองที่เหมาะสมในการผลิตเครื่องดื่มน้ำมะนาวผสมโยเกิร์ตแบบพาสเจอร์ไรส์ พบว่า คุณลักษณะทางกายภาพของน้ำมะนาวดองต้องคงลักษณะของผลมะนาว น้ำไม่มีฝ้าขาวและฟองอันเนื่องมาจากการดอง มีสีและกลิ่นรสที่ดีตามธรรมชาติของมะนาวดอง ลักษณะเนื้อสัมผัส ไม่ละ ไม่พบสิ่งแปลกปลอมที่ไม่ใช่ส่วนประกอบที่ใช้ คุณลักษณะทางเคมี มีค่าความเป็นกรด-ด่าง ไม่เกิน ๔.๐ ตามมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชนมะนาวดอง (มผช.๑๑๖๗/๒๕๔๙) มีค่าปริมาณของแข็งที่ละลายมีค่ามากกว่า ๑๐ °Brix โดยนำน้ำมะนาวดองเจือจางกับน้ำตาลสุกในอัตราส่วน ๒๕:๗๕ แล้วนำมาผลิตตามกรรมวิธีในการผลิตเครื่องดื่มน้ำมะนาวผสมโยเกิร์ตแบบพาสเจอร์ไรส์ ประกอบด้วย น้ำมะนาวดอง ๒๕% บุกเส้น ๑๐%

จากการศึกษาผลิตภัณฑ์เครื่องดื่มน้ำมะนาวผสมโยเกิร์ตแบบพาสเจอร์ไรส์ คุณลักษณะทางกายภาพ พบว่า มีค่าปริมาณของแข็งที่ละลายน้ำ(°Brix) เท่ากับ ๖ °Brix ค่า pH เท่ากับ ๕ มีค่าความสว่าง (L*) เท่ากับ ๔๒.๖๔±๐.๑๙ ค่าสีแดง(a*) เท่ากับ ๔.๓๓±๐.๑๕ ค่าสีเหลือง(b*) เท่ากับ ๑๖.๗๘±๐.๑๐ ทางจุลินทรีย์ ไม่พบแบคทีเรีย ราและยีสต์ ไม่ก่อให้เกิดการเสื่อมเสียของผลิตภัณฑ์ และไม่พบ *เอสเชอริเชีย โคไล* ซึ่งก่อเกิดอันตรายต่อผู้บริโภค ทำให้ผลิตภัณฑ์เครื่องดื่มน้ำมะนาวผสมโยเกิร์ตแบบพาสเจอร์ไรส์ มีอายุการเก็บไม่น้อยกว่า ๗ วัน

ผลการอบรมการทำเครื่องดื่มน้ำมะนาวผสมโยเกิร์ตแบบพาสเจอร์ไรส์ โดยกลุ่มสตรีสหกรณ์เครดิตยูเนียนท่าข้ามสามัคคี อำเภอท่ายาง จังหวัดเพชรบุรี เครื่องมือคือแบบประเมินความพึงพอใจ พบว่า ผู้เข้าอบรมส่วนใหญ่คือเพศหญิง(ร้อยละ ๘๖.๗) มีอายุอยู่ระหว่าง ๔๑ – ๕๐ ปี(ร้อยละ ๑๓.๓) ซึ่งโดยรวมมีความพึงพอใจอยู่ในระดับมากที่สุด ($\bar{x}$ = ๔.๒๙) ได้แก่ การให้คำแนะนำ หรือตอบข้อซักถามเป็นอย่างดี วิทยากรมีความสามารถในการถ่ายทอดความรู้ และเอกสารประกอบการอบรมมีความเหมาะสม

๕.๒ ข้อเสนอแนะ

กลุ่มผู้บริโภคที่ไม่ชอบกลิ่นของน้ำมะนาวดอง อาจจะไม่ชอบในผลิตภัณฑ์เครื่องดื่มน้ำมะนาวผสมโยเกิร์ตแบบพาสเจอร์ไรส์