

บทที่ 5

สรุปผลการทดลองและข้อเสนอแนะ

5.1 สรุปผลการทดลอง

จากการศึกษาน้ำมะนาวตองที่เหมาะสมในการผลิตเครื่องดื่มน้ำมะนาวผสมโยเกิร์ตพบว่าคุณลักษณะทางกายภาพของน้ำมะนาวตองต้องคงลักษณะของผลมะนาว น้ำไม่มีฟองขาวและฟองอื่นเนื่องมาจากการตอง มีสีและกลิ่นรสที่ดีตามธรรมชาติของมะนาวตอง ลักษณะเนื้อสัมผัสไม่ละเอียด ไม่พบสิ่งแปลกปลอมที่ไม่ใช่ส่วนประกอบที่ใช้ คุณลักษณะทางเคมี มีค่าความเป็นกรด-ด่าง ไม่เกิน 4.0 ตามมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชนมะนาวตอง (มพช.1167/2549) มีค่าปริมาณของแข็งที่ละลายมีค่ามากกว่า 10 °Brix โดยนำน้ำมะนาวตองเจือจางกับน้ำต้มสุกในอัตราส่วน 25:75 แล้วนำมาผลิตตามกรรมวิธีในการผลิตเครื่องดื่มน้ำมะนาวผสมโยเกิร์ตแบบพาสเจอร์ไรส์ ประกอบด้วย น้ำมะนาวตอง 25% นมข้น 10%

จากการศึกษาผลิตภัณฑ์เครื่องดื่มน้ำมะนาวผสมโยเกิร์ตแบบพาสเจอร์ไรส์ คุณลักษณะทางกายภาพพบว่า มีค่าปริมาณของแข็งที่ละลายน้ำ (°Brix) เท่ากับ 6 °Brix ค่า pH เท่ากับ 5 มีค่าความสว่าง (L^*) เท่ากับ 42.64 ± 0.19 ค่าสีแดง (a^*) เท่ากับ 4.33 ± 0.15 ค่าสีเหลือง (b^*) เท่ากับ 16.78 ± 0.10 ทางจุลินทรีย์ ไม่พบแบคทีเรีย ราและยีสต์ ไม่ก่อให้เกิดการเสื่อมเสียของผลิตภัณฑ์ และไม่พบ *เอสเชอริเชีย โคไล* ซึ่งก่อให้เกิดอันตรายต่อผู้บริโภค ทำให้ผลิตภัณฑ์เครื่องดื่มน้ำมะนาวผสมโยเกิร์ตแบบพาสเจอร์ไรส์ มีอายุการเก็บไม่น้อยกว่า 7 วัน

ผลการอบรมการทำเครื่องดื่มน้ำมะนาวผสมโยเกิร์ตแบบพาสเจอร์ไรส์ โดยกลุ่มสตรีสหกรณ์เครดิตยูเนียนท่าข้ามสามัคคี อำเภอยาง่าง จังหวัดเพชรบุรี เครื่องมือคือแบบประเมินความพึงพอใจ พบว่า ผู้เข้าอบรมส่วนใหญ่คือเพศหญิง (ร้อยละ 86.7) มีอายุอยู่ระหว่าง 41 – 50 ปี (ร้อยละ 13.3) ซึ่งโดยรวมมีความพึงพอใจอยู่ในระดับมากที่สุด ($\bar{x} = 4.29$) ได้แก่ การให้คำแนะนำ หรือตอบข้อซักถามเป็นอย่างดี วิทยากรมีความสามารถในการถ่ายทอดความรู้ และเอกสารประกอบการอบรมมีความเหมาะสม

5.2 ข้อเสนอแนะ

กลุ่มผู้บริโภคที่ไม่ชอบกลิ่นของน้ำมะนาวตอง อาจจะไม่ชอบในผลิตภัณฑ์เครื่องดื่มน้ำมะนาวผสมโยเกิร์ตแบบพาสเจอร์ไรส์