

บทที่ 5

สรุป และข้อเสนอแนะ

สรุปผล

1. การพัฒนาทองม้วนข้าวกล้องเสริมโปรตีนจากเนื้อปลา จากสูตรทองม้วนดั้งเดิมของกลุ่มวิสาหกิจชุมชนแปรรูปบ้านกุดกุ่ม ทำการประเมินคุณภาพด้านประสาทสัมผัส ด้านสี กลิ่น รสชาติ เนื้อสัมผัส และความชอบโดยรวม ทำการปรับปรุงตามข้อเสนอแนะและจัดทำเป็นสูตรพื้นฐาน มีส่วนประกอบ ได้แก่ แป้งมัน 250 กรัม ไข่ไก่ 55 กรัม น้ำตาลปี๊บ 20 กรัม น้ำตาลทราย 60 กรัม เกลือ 3 กรัม กะทิขึ้นปานกลาง 472.5 กรัม งาม้า 7 กรัม
2. การใช้แป้งข้าวกล้องข้าวเหนียวดำ : แป้งมัน โดยใช้ร้อยละ 15 ของน้ำหนักแป้งมัน เป็นระดับที่ผู้ประเมินยอมรับมากที่สุด
3. การใช้ปลาป่น : แป้งมัน โดยใช้ร้อยละ 10 ของน้ำหนักแป้งมัน เป็นระดับที่ผู้ประเมินยอมรับมากที่สุด
4. ปริมาณสารอาหารของทองม้วนข้าวกล้องเสริมโปรตีนจากเนื้อปลา มีคุณค่าทางอาหารสูงกว่าทองม้วนสูตรพื้นฐาน ได้แก่ โปรตีน, ไขมัน, คาร์โบไฮเดรต, โยอาหาร, แคลเซียม ฟอสฟอรัส และเหล็ก ร้อยละ 14.6, 4.28, 53.7, 146.51, 23.65, 65.98 และ 47.82
5. บรรจุภัณฑ์ที่เหมาะสมในการบรรจุทองม้วนสามารถใช้กล่องพลาสติกใสทรงกลม และกล่องสุญญากาศ เพราะค่า TBA ที่เพิ่มขึ้น อยู่ในระดับที่ผู้บริโภคยอมรับได้ คือไม่เกิน 20 mg. malonaldehyde/kg. แต่กล่องพลาสติกสุญญากาศมีค่า TBA ต่ำที่สุด
6. การพัฒนากระบวนการผลิต ปัญหาเกิดจากการใช้กำลังในการกลับพิมพ์ทองม้วน ซึ่งมีน้ำหนัก 5.3 กิโลกรัม นาน 6-8 ชั่วโมง/วัน/คน จำนวนครั้งที่กลับ 700-1,300 ครั้ง/คน/วัน แก้โดยใช้สร้างพิมพ์ทองม้วนที่ใช้วิธีการหมุนเพื่อพลิกพิมพ์ โดยยึดพิมพ์ด้วยข้อต่อเหล็กกับลูกปืน ดูกดาขนาด ½ นิ้ว เป็นรูปแบบที่ผู้ประเมินมีความพึงพอใจสูงสุด และศึกษาวางเตา เพื่อให้เกิดความมั่นคง และปลอดภัยในการพลิก พบว่า ฐานวางเตาชนิดใช้ลูกปืนดูกดาแบบครอบวงกลม เป็นรูปแบบที่ผู้ประเมินมีความพึงพอใจสูงสุด ทำการศึกษาประสิทธิภาพของพิมพ์ชนิดใหม่ ผู้ประเมินมีความพึงพอใจในประสิทธิภาพด้านอัตราการผลิตสูงสุด

ข้อเสนอแนะ

1. ในการผลิตทองม้วนเพื่อตอบสนองความต้องการของผู้บริโภคทุกกลุ่มจึงควรผลิตทองม้วนเสริมแป้งข้าวเหนียวดำรสพื้นฐานด้วย
2. การศึกษาวิจัย พืช หรือสัตว์ที่มีคุณค่าทางอาหารสูงที่มีในท้องถิ่น นำมาใช้เสริมคุณค่าในทองม้วนเพื่อสร้างเอกลักษณ์ เช่น ผำ เทา หรือไข่มัด เป็นต้น
3. ศึกษาบรรทัดฐานที่รักษาคุณภาพของทองม้วน และมีรูปแบบที่ส่งเสริมการขายหลายขนาด
4. การออกแบบเตาที่มีที่นั่ง และวางอุปกรณ์ โดยที่ผู้ผลิตไม่ต้องยืนหรือเอี้ยวตัวมาก เพื่อแก้ปัญหาด้านสุขภาพที่จะเกิดขึ้นในอนาคต