

บทที่ 5

สรุปผลการวิจัย

5.1 สรุปผลการวิจัย

1. การหมักแหนมซีโครงหมูและแหนมปีกกลางไก่โดยใช้ใบมะกรูด ตะไคร้ และขิง เป็นส่วนผสม พบว่า กิจกรรมที่เกิดขึ้นในการหมักแหนมซีโครงหมูที่อายุ 72 ชั่วโมง ค่าพีเอชมีค่าเท่ากันคือ 4.5 เปอร์เซ็นต์กรดแลคติก เท่ากับ 0.492 0.410 0.574 และ 0.574 ในสูตรควบคุม ในสูตรที่มีส่วนผสมของขิง สูตรที่มีส่วนผสมของตะไคร้ และสูตรที่มีส่วนผสมขิง ตามลำดับ ส่วนจำนวนเซลล์ในแต่ละสูตรมีค่าใกล้เคียงกัน คือเท่ากับ 10×10^{11} โคโลนีต่อกรัม สำหรับแหนมปีกกลางไก่ พบว่า กิจกรรมที่เกิดขึ้นในการหมักแหนมซีโครงหมูที่อายุ 72 ชั่วโมง ค่าพีเอชมีค่าเท่ากันคือ 4.5 เปอร์เซ็นต์กรดแลคติก เท่ากับ 0.656 0.656 0.738 และ 0.738 ในสูตรควบคุม ในสูตรที่มีส่วนผสมของขิง สูตรที่มีส่วนผสมของตะไคร้ และสูตรที่มีส่วนผสมขิง ตามลำดับ ส่วนจำนวนเซลล์ในแต่ละสูตรมีค่าใกล้เคียงกัน คือเท่ากับ 10×10^{12} 10×10^{11} 10×10^{12} และ 10×10^{11} โคโลนีต่อกรัม โดยกิจกรรมการหมักในแหนมปีกกลางไก่เกิดขึ้นเร็วกว่าแหนมซีโครงหมู

2. การทดสอบลักษณะทางประสาทสัมผัสผลิตภัณฑ์แหนมซีโครงหมู และแหนมปีกกลางไก่ พบว่า แหนมซีโครงหมูเสริมตะไคร้มีค่าเฉลี่ยของการทดสอบทางประสาทสัมผัสทุกด้านสูงกว่าตัวอย่างอื่น โดยมีค่าเฉลี่ยของการทดสอบเท่ากับ 6.86 6.90 6.93 6.52 และ 6.90 ในด้านสี กลิ่น รสชาติ เนื้อสัมผัส และความชอบรวม ตามลำดับ ส่วนแหนมปีกกลางไก่เสริมตะไคร้ มีผลของการทดสอบลักษณะทางประสาทสัมผัสทุกด้านสูงกว่าตัวอย่างอื่น โดยมีค่าเฉลี่ยของการทดสอบเท่ากับ 6.61 6.39 5.90 5.68 และ 5.95 ในด้านสี กลิ่น รสชาติ เนื้อสัมผัส และความชอบรวมตามลำดับ และเมื่อเปรียบเทียบการยอมรับผลิตภัณฑ์แหนมทั้งสองชนิดโดยใช้ตะไคร้เป็นส่วนผสมในการผลิต พบว่า แหนมปีกกลางไ้อมีค่าเฉลี่ยของการทดสอบทางประสาทสัมผัสในแต่ละด้านสูงกว่าแหนมซีโครงหมูเล็กน้อย

3. การศึกษาอายุการเก็บรักษาผลิตภัณฑ์แหนมซีโครงหมูและแหนมปีกกลางไก่ โดยเก็บในตู้เย็นเป็นระยะเวลา 30 วัน พบว่า ค่าพีเอชไม่มีการเปลี่ยนแปลง คือเท่ากับ 4.5 เปอร์เซ็นต์กรดแลคติกและจำนวนเซลล์เปลี่ยนแปลงเล็กน้อย

4. การวิเคราะห์องค์ประกอบทางเคมีของผลิตภัณฑ์แหนมซีโครงหมู และแหนมปีกกลางไก่ พบว่า แหนมซีโครงหมูเสริมตะไคร้ ต่อ 100 กรัม มีพลังงานเท่ากับ 230 กิโลแคลอรี คาร์โบไฮเดรต (รวมไฟเบอร์) เท่ากับ 1.53 กรัม มีโปรตีน เท่ากับ 15.7 กรัม มีไขมัน เท่ากับ 17.9 มีใยอาหารทั้งหมด เท่ากับ 1.03 มีเกลือโซเดียมคลอไรด์ เท่ากับ 2.26 เปอร์เซ็นต์ มีปริมาณเถ้า เท่ากับ 2.67 มีความชื้น 62.2 เปอร์เซ็นต์ และมีค่าวอเตอร์แอคทิวิตี เท่ากับ 0.974 ส่วนแหนมปีกกลางไก่เสริมตะไคร้ พบว่ามีพลังงานเท่ากับ 196 กิโลแคลอรี คาร์โบไฮเดรต (รวมไฟเบอร์) เท่ากับ 2.91 กรัม มีโปรตีน เท่ากับ 16.7 กรัม มีไขมัน เท่ากับ 13.1 มีใยอาหารทั้งหมด เท่ากับ 0.62 มีเกลือโซเดียม

คลอไรด์ เท่ากับ 2.23 เปอร์เซ็นต์ มีปริมาณเถ้า เท่ากับ 2.59 มีความชื้น 64.7 เปอร์เซ็นต์ และมีค่า
วอเตอร์แอกติวิตี้ เท่ากับ 0.976 โดยแหนมปีกกลางไก่มีพลังงานน้อยกว่าแหนมซี่โครงหมู

5.2 ข้อเสนอแนะในการวิจัย

1. ควรศึกษาถึงการนำสมุนไพรในครัวเรือนชนิดต่างๆ มาใช้ประโยชน์ต่อการหมักแหนมชนิด
อื่นๆ ด้วย เช่น แหนมปลา ซึ่งจะทำให้เกิดความหลากหลายในชนิดของผลิตภัณฑ์มากขึ้น
2. ควรศึกษาถึงการใช้กล้าเชื้อในการหมักเปรียบเทียบกับไม่ใช้กล้าเชื้อ และวิเคราะห์
กิจกรรมการหมัก