

อภิปราย/วิจารณ์ผลการทดลอง

1. ในการลวกวัตถุดิบที่จะไปใช้เป็นส่วนผสมในการทำพริกแกงเผ็ดควรทำให้สะเด็ดน้ำก่อนนำมาปั่นเพราะจะทำให้พริกแกงเผ็ดสดที่ได้มีน้ำมากเกินไป
2. การเตรียมพริกแกงเผ็ดแห้ง ควรเกลี่ยพริกแกงเผ็ดสดให้เรียบเสมอกันทั่วทั้งถาด และเตาอบแบบลมร้อนให้ความร้อนไม่ทั่วถึง ส่งผลให้เวลาในการอบแห้งคลาดเคลื่อนได้ และอาจส่งผลต่อค่าความชื้นของพริกแกงเผ็ดในแต่ละถาดซึ่งอาจมีค่าไม่เท่ากัน
3. ในการเก็บพริกแกงเผ็ดสดหลังบดละเอียดควรแช่ในตู้แช่แข็ง และหุ้มด้วยอะลูมิเนียมฟอยล์ให้มิดชิด เพื่อรักษาสีของเครื่องแกงให้สดดังเดิม
4. จากผลการทดสอบทางด้านประสาทสัมผัส พบว่าคะแนนเฉลี่ยความชอบทางด้านสีของแกงเผ็ดที่เตรียมได้จากพริกแกงเผ็ดแห้งที่อุณหภูมิ 60 70 และ 80 องศาเซลเซียส กับพริกแกงเผ็ดสด พบว่า มีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่น 95% ($P < 0.05$) แสดงว่าผู้ทดสอบมีความชอบด้านสีของพริกแกงเผ็ดสดมากที่สุด ดังนั้นการเติมสีผสมอาหารลงไปเพิ่มเติม จะช่วยปรับปรุงให้สีของพริกแกงเผ็ดแห้งมีคุณภาพใกล้เคียงกับพริกแกงเผ็ดสดมากขึ้น
5. การเติมสารช่วยในการขึ้นรูปชุปพริกแกงก่อนเพื่อช่วยในการยึดเกาะผลิตภัณฑ์ ต้องเตรียมพริกแกงเผ็ดแห้งให้มีค่าความชื้นต่ำกว่าปกติเล็กน้อย เนื่องจากสารยึดเกาะมีผลทำให้ค่าความชื้นของชุปพริกแกงก้อนมีค่าเพิ่มมากขึ้น
6. ควรระวังสุขาภิบาลในขั้นตอนการผสมสารช่วยในการขึ้นรูป เพื่อหลีกเลี่ยงการปนเปื้อนขณะผสมสารก่อนนำส่วนผสมไปในการผลิตในขั้นตอนการอัดก้อนได้
7. ควรมีวิธีคัดเลือกผู้บริโภคนำมาใช้ในการทดสอบแบบ Home use test ที่เหมาะสม จะช่วยแก้ไขปัญหการส่งแบบสอบถามตอบกลับมามีล่าช้า และได้ข้อมูลที่หลากหลายมากขึ้น