

## บทที่ 5

### สรุปผลการทดลองและข้อเสนอแนะ

#### 5.1 สรุปผลการทดลอง

การประเมินการยอมรับทางประสาทสัมผัสของแพตต์หมูที่เติมผงพีช 1 เปอร์เซ็นต์ (โดยน้ำหนัก) สามารถคัดเลือกพีช 5 ชนิด จากพีชทั้งหมด ที่มีคะแนนความชอบโดยรวมของผู้ทดสอบสูงที่สุด ได้แก่ เมียงป่า ทะโล้ บอนแบ้ว ส้มจี้ และตัวขาว เมื่อทดสอบการยอมรับทางประสาทสัมผัสพบว่า แพตต์หมูที่เติมบอนแบ้ว เป็นที่ยอมรับของผู้ทดสอบทั้งในด้านสี กลิ่น และรสชาติ ใกล้เคียงกับตัวอย่างควบคุม แต่เมื่อพิจารณาปริมาณสารประกอบโพลีฟีนอลทั้งหมดสูงที่สุด ความสามารถในการต้านปฏิกิริยาออกซิเดชันร่วมกับการยอมรับทางประสาทสัมผัส สามารถคัดเลือก ตัวขาวและทะโล้ในการทดลองขั้นต่อไป

นอกจากนี้ยังพบว่า การเติมผงพีชและสารสกัดพีชทั้ง 2 สามารถยับยั้งการเกิดออกซิเดชันของไขมันที่วิเคราะห์ด้วยวิธี TBARS ตั้งแต่ขั้นตอนการเตรียมแพตต์หมู โดยมีค่า TBARS ของแพตต์หมูที่เติมพีชทั้ง 2 ต่ำกว่า ตัวอย่างควบคุม แพตต์หมูที่เติมบีเอชที และคาทิงซิน อีกทั้งยังสามารถชะลอการเพิ่มขึ้นของค่า TBARS ได้ดีกว่าในทุกความเข้มข้นในทุกอุณหภูมิที่ศึกษา ส่วนค่า  $p-Av$  นั้นพบว่า มีค่าเริ่มต้นใกล้เคียงกัน และการเติมสารสกัดพีชให้ผลเช่นเดียวกับค่า TBARS นอกจากนี้ยังพบว่า ทะโล้มีแนวโน้มชะลอการเกิดออกซิเดชันได้ดีกว่า ตัวขาวทั้งในรูปแบบผง และสารสกัดที่ความเข้มข้นเดียวกัน ซึ่งสอดคล้องกับผลการวิเคราะห์ปริมาณโพลีฟีนอลทั้งหมด และความสามารถในการต้านออกซิเดชันด้วยวิธีต่างๆ ส่วนความเข้มข้นที่สามารถใช้ชะลอการหืนของแพตต์หมู ของพีชในรูปแบบผง และสารสกัด คือ 300 และ 190 พีพีเอ็ม

#### 5.2 ข้อเสนอแนะ

5.2.1 การเติมผงพีชทำให้แพตต์หมูมีสีเขียวคล้ำหรือมีกลิ่นเหม็นเขียวของพีช ซึ่งทำให้ผู้ทดสอบไม่ยอมรับผลิตภัณฑ์ในด้านประสาทสัมผัส ดังนั้นเพื่อให้ผู้ทดสอบยอมรับทางประสาทสัมผัสมากขึ้น อาจเติมเครื่องเทศเพื่อดับกลิ่นให้กับผลิตภัณฑ์ หรือสกัดสารสำคัญจากพีชออกมาใช้เติมหรือจุ่มเคลือบผลิตภัณฑ์ เพื่อลดสีหรือกลิ่นเฉพาะของพีช

5.2.2 การทดลองนี้มุ่งเน้นการเปลี่ยนแปลงทางเคมีกายภาพ ซึ่งแม้ว่า ตรวจสอบไม่พบการเปลี่ยนแปลงทางเคมีโดยเฉพาะการเกิดปฏิกิริยาออกซิเดชันของไขมัน แต่ผลิตภัณฑ์อาจเสื่อมเสียจากจุลินทรีย์ เนื่องจาก มีสี กลิ่นและลักษณะปรากฏที่เปลี่ยนแปลงไป ดังนั้นจึงควรทดสอบคุณภาพทางจุลชีววิทยาเพิ่มเติม

5.2.3 การเติมพีชพื้นบ้านในส่วนผสมของผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์อื่นๆ เช่น ไส้อ้ว ไส้ขนมจีบ และไส้ซาลาเปา เป็นต้น อาจช่วยยับยั้งการเหม็นหืนของผลิตภัณฑ์และเพิ่มคุณค่าทางโภชนาการให้กับผู้บริโภคได้

