

บทที่ 5

สรุปผลการทดลองและข้อเสนอแนะ

1. การศึกษาปริมาณสารลดค่า a_w ที่เหมาะสมในผลิตภัณฑ์

การใช้กลีเซอรอลในปริมาณร้อยละ 24.63 ในการผลิต สามารถช่วยลดค่าวอเตอร์แอกติวิตี้ได้ดีที่สุด และได้คะแนนการยอมรับจากผู้ทดสอบสูงที่สุด

2. การศึกษาชนิดของไขมัน ปริมาณของไขมัน และปริมาณอิมัลซิไฟเออร์ที่เหมาะสม

2.1 ผลจากการศึกษาการแยกชั้นของน้ำมันในผลิตภัณฑ์ พบว่าปริมาณเลซิตินที่ระดับต่ำที่สุดคือร้อยละ 0.08 สามารถป้องกันการแยกชั้นเมื่อเก็บรักษาที่อุณหภูมิห้อง (37 องศาเซลเซียส) เป็นเวลา 15 วันได้

2.2 ผลจากการวัดความสามารถในการทาของผลิตภัณฑ์รสช็อกโกแลตด้วยเครื่องวัดเนื้อสัมผัส Texture Measuring System, TA-XT2i โดยวิธี Back Extrusion พบว่าการใช้เนยจืดในปริมาณร้อยละ 23 และ ใช้เลซิตินปริมาณร้อยละ 0.23 จะทำให้ค่าแรงที่ใช้ในการทาที่วัดได้ต่ำที่สุด คือความสามารถในการทาที่ดีที่สุด

2.3 ผลจากการทดสอบทางประสาทสัมผัส พบว่าผลิตภัณฑ์รสช็อกโกแลตที่ได้คะแนนการยอมรับมากที่สุดคือ การใช้เนยจืดในปริมาณร้อยละ 17 และใช้เลซิตินปริมาณร้อยละ 0.08

3. การศึกษาชนิด ปริมาณไขมันและปริมาณน้ำตาลในผลิตภัณฑ์รสน้ำพริกเผา

3.1 ผลจากการวัดค่าวอเตอร์แอกติวิตี้ในตัวอย่างรสน้ำพริกเผา พบว่าการใช้น้ำมันถั่วลิสงร้อยละ 18 และน้ำตาลร้อยละ 9.12 จะทำให้ค่าวอเตอร์แอกติวิตี้ต่ำที่สุด

3.2 ผลจากการวัดความสามารถในการทาของผลิตภัณฑ์รสน้ำพริกเผาด้วยเครื่องวัดเนื้อสัมผัส Texture Measuring System, TA-XT2i โดยวิธี Back Extrusion พบว่าการใช้น้ำมันปาล์มในปริมาณร้อยละ 12.94 และใช้น้ำตาลปริมาณร้อยละ 9.12 จะทำให้ความสามารถในการทาที่ดีที่สุดและประหยัดต้นทุนมากที่สุด

3.3 ผลจากการทดสอบทางประสาทสัมผัสของผู้ทดสอบ พบว่าผลิตภัณฑ์รสน้ำพริกเผาที่ได้รับคะแนนการยอมรับมากที่สุดคือ การใช้น้ำมันปาล์มในปริมาณร้อยละ 18.00 และใช้น้ำตาลปริมาณร้อยละ 14.33

ข้อเสนอแนะ

1. แห้วที่นำมาใช้นั้นต้องเป็นแห้วสด

2. แห้วที่ซื้อมาแล้วแต่ยังไม่ใช้ ให้ปอกเปลือกก่อน ล้างให้สะอาด ต้มให้สุก ทิ้งให้เย็นสนิทแล้วนำไปใส่ถุงเย็น ปิดปากถุงให้สนิทแล้วจึงนำไปแช่แข็งที่อุณหภูมิ - 60 องศาเซลเซียส
3. เนื้อแห้วที่จะนำไปบดผสมนั้น ให้บดเนื้อแห้วให้ละเอียดเป็นเนื้อเดียวกันก่อน โดยใช้มีดสับเนื้อแห้วให้เป็นชิ้นขนาดเล็กก่อนแล้วค่อยนำไปใส่ในเครื่องบด
4. นำส่วนผสมที่เหลือทั้งหมดมาบดละเอียดให้เป็นเนื้อเดียวกันก่อนที่จะผสมรวมกับเนื้อแห้ว
5. หลังจากบดผสมเป็นเนื้อเดียวกันแล้ว ต้องเก็บผลิตภัณฑ์ในภาชนะปิดสนิท ถ้าปล่อยทิ้งไว้จะทำให้ผิวหน้าและ การใส่ภาชนะปิดสนิทจะป้องกันไม่ให้ออกซิเจนหรือสิ่งที่ไม่ต้องการตกลงมาได้
6. ในขั้นตอนการเผาพริกนั้นหากเผาจนไหม้เกินไป อาจทำให้ผลิตภัณฑ์มีกลิ่นไหม้ ต้องคอยกลับหรือคั่วอยู่ตลอดเพื่อป้องกันการไหม้เฉพาะที่
7. เปลี่ยนจากการเผาหอมและกระเทียมเป็นการเจียวหอมและกระเทียมด้วยน้ำมัน เจียวจนหอมและกระเทียมแห้งเป็นสีเหลืองและกรอบ วางทิ้งไว้บนตะแกรงสะเด็ดน้ำมันให้เย็นจึงค่อยนำไปบด

