

## บทที่ 5

### สรุปผลการทดลองและข้อเสนอแนะ

#### 5.1 สรุปผลการทดลอง

1. ใช้ปริมาณของโปรตีนกลูเตน และโปรตีนถั่วเหลืองที่ระดับ 50 และ 5 กรัมตามลำดับ เพราะมีค่าการทดสอบทางประสาทสัมผัสที่สุดเนื่องจากเป็นผลิตภัณฑ์อาหาร
2. ในการศึกษาผลของเจลแป้งบุก ผงบุก เนยขาว และน้ำมันพืช ที่ใช้ทดแทนไขมันในสูตรการผลิต สรุปได้ว่า จะใช้ ปริมาณเจลแป้งบุกเป็น 37.30 กรัม ผงบุกปริมาณ 28.72 กรัม เนยขาวปริมาณ 19.78 กรัม และน้ำมันพืชปริมาณ 14.20 กรัม ตามลำดับ
3. ผลิตภัณฑ์จะการพัฒนาสูตรที่ใช้ปรุงแต่ง กลิ่นรส โดยใช้ พริกแกงเจปริมาณ 12.5 กรัม หอมแดง กระเทียม ต้นหอม ผักชี ในปริมาณอย่างละ 7.5 กรัม รากผักชี ขมิ้น ผักชีฝรั่ง ในปริมาณอย่างละ 1.88 กรัม ตะไคร้ ใบมะกรูด เกลือ ในปริมาณอย่างละ 1.25 กรัม น้ำตาล 5 กรัม และผงกลิ่นหมู 1 กรัม
4. หลังจากการผลิตไส้อ้วม้งสวิติตตามปริมาณที่ศึกษาได้ พบว่าเมื่อนำมาทำให้สุกโดยใช้เตาอบไมโครเวฟ ที่กำลังงานสูงสุด (750 วัตต์) เป็นเวลา 2-3 นาที จะให้ค่าการยอมรับที่ดีที่สุด

#### 5.2 ข้อเสนอแนะ

การทดลองนี้เป็นไปเพื่อศึกษาความเป็นไปได้ในการผลิตเบื้องต้น ซึ่งยังมีรายละเอียดที่มีผลต่อผลิตภัณฑ์อีกมากมายที่ควรทำการศึกษาต่อไป สามารถสรุปเป็นข้อๆ ดังนี้

1. ในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ไส้อ้วม้งสวิติต ควรมีการตรวจสอบด้านคุณภาพทางด้านจุลินทรีย์เพื่อนำไปทำเป็นข้อมูลผลิตภัณฑ์
2. ในการศึกษาสูตรและกระบวนการที่เหมาะสม จากการพัฒนาผลิตภัณฑ์ไส้อ้วม้งสวิติต ควรมีการศึกษาถึงอายุการเก็บรักษาผลิตภัณฑ์
3. การทดสอบทางประสาทสัมผัส ควรใช้วิธี Ideal ratio profile test ในการศึกษาตอนแรก เนื่องจากวิธีนี้สามารถอธิบายคุณสมบัติทางด้านประสาทสัมผัสของผลิตภัณฑ์ในแง่การเปรียบเทียบเชิงปริมาณของตัวอย่างผลิตภัณฑ์ที่พยายามพัฒนาให้เป็นที่ยอมรับมากที่สุด ส่วนการทดสอบทางประสาทสัมผัสที่ใช้ในการศึกษารั้งนี้ มีข้อจำกัดบางประการเรื่องเวลาในการทดสอบ ซึ่งไม่สามารถทำการทดสอบตามขั้นตอนที่เหมาะสมได้