

บทที่ 5

สรุปผลการทดลองและข้อเสนอแนะ

5.1 สรุปผลการทดลอง

จากการศึกษาผลของอุณหภูมิทอดต่อสีของน้ำมันปาล์ม การดูดซับน้ำมัน เนื้อสัมผัส และสีของข้าวเกรียบกุ้งทอด สรุปได้ดังนี้

1. อุณหภูมิทอดที่สูงขึ้นจะทำให้สีของน้ำมันปาล์มหลังการทอดมีสีคล้ำขึ้นอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ($p \leq 0.05$)
2. อุณหภูมิทอดที่สูงขึ้นจะทำให้การดูดซับน้ำมันของข้าวเกรียบกุ้งทอดเพิ่มขึ้นอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ($p \leq 0.05$)
3. อุณหภูมิทอดที่สูงขึ้นจะทำให้ความแข็งของข้าวเกรียบกุ้งทอดลดลงอย่างไม่มีนัยสำคัญทางสถิติ ($p > 0.05$)
4. อุณหภูมิทอดที่สูงขึ้นจะทำให้สีของข้าวเกรียบกุ้งทอดเข้มขึ้นอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ($p \leq 0.05$)

จากการศึกษาผลของการใช้น้ำมันทอดซ้ำต่อสีของน้ำมันปาล์ม การดูดซับน้ำมัน เนื้อสัมผัส และสีของข้าวเกรียบกุ้งทอด สรุปได้ดังนี้

1. การใช้น้ำมันทอดซ้ำ 4 ครั้งไม่ส่งผลต่อการดูดซับน้ำมัน และความแข็งของข้าวเกรียบกุ้งทอดอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ($p > 0.05$)
2. การใช้น้ำมันทอดซ้ำ 4 ครั้งจะทำให้ข้าวเกรียบกุ้งทอด และน้ำมันปาล์มมีสีที่เข้มขึ้น

5.2 ข้อเสนอแนะ

1. ควรมีการตรวจสอบค่าทางเคมีของน้ำมันปาล์มที่ใช้ทอดแต่ละครั้งควบคู่กับการวิเคราะห์คุณภาพอย่างอื่น เพื่อจะสามารถอธิบายสาเหตุของการเปลี่ยนแปลงของคุณภาพข้าวเกรียบกุ้งทอด