

บทที่ 5

สรุปผลและข้อเสนอแนะ

การพัฒนาผลิตภัณฑ์กัมมีเยลลี่หนามแดงนี้ เป็นการนำผลหนามแดงสุกมาแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์ใหม่คือ กัมมีเยลลี่หนามแดง เพื่อให้เป็นที่ยอมรับของผู้บริโภค และสามารถนำมาผลิตเพื่อเป็นแนวทางเลือกในการบริโภคกัมมีเยลลี่ ในรูปแบบรสชาติใหม่ ๆ เพิ่มมากขึ้นซึ่งได้ศึกษาคุณภาพทางกายภาพเคมีและการยอมรับทางประสาทสัมผัสของผู้บริโภคของผลิตภัณฑ์กัมมีเยลลี่หนามแดงที่ระดับความเข้มข้นของน้ำหนามแดง 50% w/v 60% w/v และ 70% w/v ตามลำดับ

1. คุณภาพทางกายภาพและเคมีของผลิตภัณฑ์กัมมีเยลลี่หนามแดงที่ใช้ระดับความเข้มข้นของน้ำหนามแดง 50% w/v 60% w/v และ 70% w/v ตามลำดับพบว่า เมื่อความเข้มข้นของน้ำหนามแดงเพิ่มขึ้นมีผลทำให้ค่า pH ต่ำลงเปอร์เซ็นต์ความเป็นกรดเพิ่มขึ้นปริมาณของแข็งที่ละลายน้ำได้เพิ่มขึ้น ค่า a_w และปริมาณความชื้นต่ำลงส่วนสีของผลิตภัณฑ์กัมมีเยลลี่หนามแดงเมื่อระดับความเข้มข้นเพิ่มขึ้นมีผลทำให้ผลิตภัณฑ์มีสีเข้มมากขึ้นโดยสูตรที่ได้รับการยอมรับจากผู้บริโภคสูงสุดคือสูตรที่ใช้ระดับความเข้มข้นของน้ำหนามแดง 60% w/v ซึ่งมีค่าทางกายภาพและทางเคมี ดังนี้คือ ค่าความเป็นกรดต่าง (pH) เท่ากับ 3.36 ปริมาณของแข็งที่ละลายได้ทั้งหมด เท่ากับ 71.20 ปริมาณกรดทั้งหมด (%) เท่ากับ 0.16 ปริมาณความชื้น (%) เท่ากับ 33.12 ค่า a_w เท่ากับ 0.87 ค่าสี L^* a^* b^* เท่ากับ 18.35 22.90 และ -0.42 ตามลำดับ

2. ผลการยอมรับทางประสาทสัมผัสของผู้บริโภคที่มีต่อผลิตภัณฑ์กัมมีเยลลี่หนามแดงที่ใช้ระดับความเข้มข้นของน้ำหนามแดง 50% w/v 60% w/v และ 70% w/v ตามลำดับ โดยใช้ผู้ทดสอบชิมทั้งหมด 40 คน พบว่าระดับความเข้มข้นของน้ำหนามแดง 60% w/v เป็นสูตรที่ได้คะแนนการยอมรับของผู้บริโภคสูงสุดในทุกด้าน ได้แก่ ความชอบด้านสี ความยืดหยุ่น ความแข็ง ความยากง่ายในการเคี้ยว ความหวาน ความเปรี้ยว และความชอบโดยรวม โดยได้คะแนนเฉลี่ย 7.75 7.65 7.40 7.60 7.75 7.52 และ 8.25 ตามลำดับ

ลิขสิทธิ์ของมหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี