

บทที่ 5

สรุปผล อภิปรายผลและข้อเสนอแนะ

1. ทูเรียนแห้งทอดกรอบที่อบด้วยอุณหภูมิ 80 องศาเซลเซียส ที่ระยะเวลา 4 5 และ 6 ชั่วโมง ทำให้ได้ทูเรียนแห้งทอดกรอบ ที่มีปริมาณความชื้นร้อยละ 2.75 2.72 และ 2.29 ตามลำดับ ซึ่งเป็นไปตามข้อกำหนดของมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม เลขที่ มอก. 2317-2549 ที่ระบุเกณฑ์ปริมาณความชื้นของทูเรียนทอดกรอบต้องไม่เกินร้อยละ 3.50 ผลการตรวจพินิจและชิม พบว่าทูเรียนแห้งทอดกรอบมีสีเหลืองตามลักษณะของทูเรียน มีกลิ่นรสหอมหวานของทูเรียน และมีความกรอบสม่ำเสมอ ผลการศึกษาคุณภาพทางเคมีและจุลินทรีย์ พบว่า มีค่าเพอร์ออกไซด์ อยู่ในช่วง 18.17-19.63 mEq/kg มีปริมาณจุลินทรีย์ทั้งหมดอยู่ในช่วง 1.00×10^2 ถึง 1.75×10^2 CFU/g และตรวจไม่พบเชื้อรา ทูเรียนแห้งทอดกรอบที่อบด้วยอุณหภูมิ 80 องศาเซลเซียส เป็นระยะเวลา 6 ชั่วโมง ได้คะแนนการยอมรับทางประสาทสัมผัส ด้าน สี กลิ่น รสชาติ ความกรอบ และ ความชอบ โดยรวม จากผู้บริโภคนสูงสุด มีค่าเท่ากับ 7.33 5.80 8.33 7.80 และ 8.00 ตามลำดับ

2. การใช้สารกันหืน BHT ร้อยละ 0.02 ร่วมกับการบรรจุถุงอลูมิเนียมฟอยล์ สามารถเก็บรักษาทูเรียนแห้งทอดกรอบได้นาน 12 สัปดาห์ โดยได้คะแนนการยอมรับด้านลักษณะปรากฏ สี กลิ่น รสชาติ ความกรอบ และการยอมรับโดยรวมสูงสุดมีค่าเท่ากับ 7.3 6.9 5.87.9 7.1 และ 6.2 ตามลำดับ มีปริมาณความชื้นต่ำที่สุดเท่ากับร้อยละ 3.11 และมีค่าเพอร์ออกไซด์ต่ำที่สุดเท่ากับ 10.05 mEq/kg

ข้อเสนอแนะ

1. ในการศึกษาการใช้สารกันหืนครั้งต่อไปควรทดลองใช้สารกันหืนที่ได้จากวัตถุดิบตามธรรมชาติ เช่น สารเคอร์คูมินอยด์จากขมิ้นชัน เป็นต้น และควรศึกษาปริมาณการใช้สารกันหืนหลายๆระดับ เพื่อให้ทราบปริมาณสารกันหืนน้อยที่สุดที่สามารถเก็บรักษาผลิตภัณฑ์ทูเรียนทอดได้นานที่สุด

2. ในการศึกษาครั้งต่อไปควรศึกษาอายุการเก็บรักษาของทูเรียนแห้งทอดกรอบที่เก็บรักษาในอุณหภูมิห้องและสภาวะเร่งควบคู่กัน เนื่องจากการวางขายผลิตภัณฑ์ทูเรียนแห้งทอดกรอบตามท้องตลาดบางแห่ง อาจมีอุณหภูมิสูงกว่าอุณหภูมิที่ใช้ในการทดลอง

ลิขสิทธิ์ของมหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี