

บทที่ 5

สรุปผลและข้อเสนอแนะ

สรุปผล

1. การพัฒนาการผลิตแป้งฟลาวาร์และสตาร์ชจากเมล็ดทุเรียน

วิธีการเตรียมเมล็ดทุเรียนด้วยใช้วิธีการกำจัดเมือกด้วยวิธีการต่างๆ พบว่า การแช่เมล็ดทุเรียนในสารละลายสารส้ม 5% ซึ่งสามารถกำจัดเมือกได้มากที่สุด ด้วยคะแนนเฉลี่ยการทดสอบทางประสาทสัมผัสเท่ากับ 4.56 เมื่อวิเคราะห์องค์ประกอบทางเคมีของแป้งฟลาวาร์ พบว่า มีปริมาณความชื้นอยู่ระหว่าง 6.86- 8.93% ปริมาณโปรตีน 6.45-7.28% ปริมาณเส้นใย 0.75-2.17% ปริมาณไขมัน 0.96-2.33% ปริมาณเถ้า 1.2-1.6% และปริมาณคาร์โบไฮเดรตอยู่ในช่วง 80.77-82.29% ส่วนแป้งสตาร์ชประกอบด้วยความชื้น $6.15 \pm 0.01\%$ โปรตีน $0.62 \pm 0.08\%$ เส้นใย $0.10 \pm 0.03\%$ ไขมัน $0.80 \pm 0.01\%$ เถ้า $0.95 \pm 0.05\%$ และ คาร์โบไฮเดรต $91.38 \pm 0.15\%$

คุณลักษณะของแป้งเมล็ดทุเรียนมีเม็ดแป้งที่มีลักษณะรูปร่างแบบผสมทั้งแบบกลมและเหลี่ยม ผิวหน้าเรียบ ขนาดของเม็ดแป้งมีการกระจายตัวมากกว่าอยู่ในช่วงแคบ มีการจัดเรียงตัวอยู่เป็นกลุ่ม และคุณสมบัติของแป้งเมล็ดทุเรียนที่ได้มีความหนืดสูง คุณภาพการเกิดเจลของแป้งฟลาวาร์และสตาร์ช พบว่า แป้งเมล็ดทุเรียนมีความคงตัวดี ในขณะที่ทดสอบตัวอย่างไม่พบการเคลื่อนที่หรือการไหลของเจล

2. การประยุกต์ใช้ในผลิตภัณฑ์อาหารประเภทเส้น แป้งชุบทอด และขนมหวาน

การทดแทนแป้งสาลีและแป้งข้าวเจ้าด้วยแป้งเมล็ดทุเรียนในผลิตภัณฑ์ผลิตภัณฑ์ทั้งสามกลุ่ม โดยสามารถทดแทนได้สูงในระดับ 10-20% จากคะแนนเฉลี่ยการยอมรับของผู้ทดสอบ โดยผลิตภัณฑ์มีค่าความสว่างลดลง ค่าความแข็งและค่าการเกาะติดเพิ่มขึ้นเมื่อส่วนผสมของแป้งทุเรียนมีมากขึ้น

ข้อเสนอแนะ

1. ข้อเสนอแนะในการนำผลวิจัยไปใช้

- 1.1 เป็นทางเลือกให้กับผู้บริโภคเพื่อสุขภาพ
- 1.2 เพื่อสนับสนุนให้ใช้วัตถุดิบเหลือทิ้ง เป็นการเพิ่มมูลค่าของวัตถุดิบ

ลิขสิทธิ์ของมหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี

2. ข้อเสนอแนะในการวิจัยครั้งต่อไป

- 2.1 ศึกษาอายุการเก็บรักษาผลิตภัณฑ์ที่ทดแทนด้วยแป้งทุเรียน
- 2.2 ศึกษาการเสริมวัตถุดิบจากธรรมชาติอื่นเพื่อเสริมคุณค่าทางอาหารและเพิ่มการยอมรับให้กับผู้บริโภค