

## บทที่ 5

### สรุปผล และข้อเสนอแนะ

#### 1. สรุปผล

ไอศกรีมผลหม่อนชนิดต่างๆ ได้แก่ ไอศกรีมนมหม่อน ไอศกรีมเชอร์เบทหม่อน และไอศกรีมกะทิหม่อน เมื่อศึกษาผลของปริมาณหม่อนระดับต่างๆ ได้แก่ ร้อยละ 0, ร้อยละ 5 และร้อยละ 10 โดยน้ำหนัก ต่อการยอมรับของผู้บริโภค โดยใช้วิธีประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัส พบว่าผู้บริโภทยอมรับไอศกรีมนมหม่อน ไอศกรีมเชอร์เบทหม่อน และไอศกรีมกะทิหม่อน ที่มีปริมาณหม่อน ร้อยละ 10 ร้อยละ 5 และร้อยละ 5 โดยน้ำหนักตามลำดับ จากนั้นนำไอศกรีมผลหม่อนทั้ง 3 ชนิดไปศึกษาผลของชนิดสารให้ความคงตัวต่างๆ ได้แก่ กัวร์กัม ซีเอ็มซี และโลคัสปีนกัน ต่อคุณภาพทางเคมีและกายภาพ และการยอมรับของผู้บริโภค พบว่าไอศกรีมผลหม่อนทั้ง 3 ชนิด ที่มีกัวร์กัมมีค่าโอเวอร์รันหรืออัตราการขึ้นฟูมากที่สุด สำหรับการประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัสพบว่าไอศกรีมเชอร์เบทหม่อนที่มีกัวร์กัมได้รับการยอมรับจากผู้บริโภคมากที่สุด ( $P < 0.05$ ) ส่วนไอศกรีมกะทิหม่อนและไอศกรีมนมหม่อนที่เติมกัวร์กัม ผู้บริโภคให้คะแนนความชอบโดยรวมไม่แตกต่างกันทางสถิติ จากการศึกษาครั้งนี้สามารถนำไปพัฒนาไอศกรีมผลหม่อนที่มีปริมาณผลหม่อนและสารให้ความคงตัวที่เหมาะสม เพื่อเพิ่มทางเลือกให้กับผู้บริโภคได้

#### 2. ข้อเสนอแนะ

ควรมีการศึกษาการวัดค่าคุณภาพทางเคมีและจุลินทรีย์เพิ่มเติม รวมถึงการวิเคราะห์คุณค่าทางโภชนาการของไอศกรีมผลหม่อน และนำข้อมูลจากงานวิจัยนี้ไปพัฒนาผลิตภัณฑ์ให้ดีขึ้น

ลิขสิทธิ์ของมหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี