บทที่ 5
สรุปผล อภิปรายผล และข้อเสนอแนะ

แป้งกล้วยดิบเป็นแป้งที่แปรรูปจากกล้วยดิบ ก่อนนำไปประกอบอาหารเพื่อบริโภค มีคุณค่าทางโภชนาการสูง โดยมีปริมาณคาร์โบไฮเดรต วิตามิน และเกลือแร่สูงกว่าแป้งหลายชนิด เช่น แป้งข้าวโพด แป้งมันสำปะหลัง เป็นต้น แป้งกล้วยดิบยังเป็นแหล่งแป้งทนต่อการย่อย กลิ่นรสเฉพาะตัว มีคุณสมบัติทางกายภาพที่ดี รวมตัวกับน้ำได้ดีคือ เมื่อได้รับความร้อนจะพองตัวใส เมื่อปล่อยให้เย็นจะเกิดลักษณะคล้ายวุ้นเนื่องจากเป็นแป้งที่มีอะไมโลสสูงทำให้มีคุณสมบัติพิเศษเฉพาะเหมาะที่จะนำไปประกอบอาหาร (จุฑา พีรพัชระ, 2547 : หน้า 10)

การทดสอบหาวิธีการแปรรูปกล้วยไข่ที่มีสีขาว

จากผลการผลิตแป้งกล้วยไข่ทั้ง 19 วิธี คณะผู้วิจัยสรุปได้ว่าวิธีที่สามารถยับยั้งกิจกรรมของเอนไซม์พอลิฟีนอลออกซิเดสได้ดีที่สุดและปลอดภัยมากที่สุดคือวิธีการลวกด้วยน้ำร้อน แต่เนื่องจากในกระบวนการขั้นต่อไปคือการผลิตเป็นเส้นก๋วยเตี๋ยว จึงทำให้การยับยั้งปฏิกิริยาการเกิดสีน้ำตาลด้วยเกลือน่าจะเป็นตัวเลือกที่ดีที่สุด เพราะนอกจากจะยับยั้งกิจกรรมของเอนไซม์พอลิฟีนอลออกซิเดสแล้วยังทำให้รสชาติของอาหารดีขึ้นด้วย

จากการผลิตก๋วยเตี๋ยวเส้นใหญ่จากแป้งกล้วยไข่ทั้ง 13 สูตร พบว่าผู้ทดสอบทางประสาทสัมผัสจำนวน 30 คน มีความชอบรวมในผลิตภัณฑ์ก๋วยเตี๋ยวเส้นใหญ่จากแป้งกล้วยไข่สูตรที่ 6 มากที่สุด คณะผู้วิจัยจึงนำผลิตภัณฑ์ก๋วยเตี๋ยวเส้นใหญ่จากแป้งกล้วยไข่สูตรนี้ใช้ในการประเมินการยอมรับของผู้บริโภคต่อก๋วยเตี๋ยวเส้นใหญ่กล้วยไข่ จำนวน 100 คน

การทดสอบคุณภาพทางประสาทสัมผัสของผลิตภัณฑ์

ผู้บริโภคให้การยอมรับผลิตภัณฑ์เส้นก๋วยเตี๋ยวจากแป้งกล้วยไข่สูตรที่ 6 คิดเป็นร้อยละ 59.00 และไม่ยอมรับก๋วยเตี๋ยวเส้นใหญ่จากแป้งกล้วยไข่ เป็นร้อยละ 41.00 ของผู้บริโภค เนื่องมาจากไม่ชอบรับประทานแป้งกล้วยไข่คิดเป็นร้อยละ 34.00 ของผู้บริโภค ไม่ชอบรับประทานก๋วยเตี๋ยวคิดเป็นร้อยละ 6 ของผู้บริโภค ถ้ามีผลิตภัณฑ์เส้นก๋วยเตี๋ยวจากแป้งกล้วยไข่วางจำหน่ายในท้องตลาด พบว่า ซื้อ คิดเป็นร้อยละ 56.00 ไม่ซื้อ คิดเป็นร้อยละ 44 การซื้อผลิตภัณฑ์เส้นก๋วยเตี๋ยวจากแป้งกล้วยไข่ เนื่องจาก ชอบรับประทานผลิตภัณฑ์จากแป้งกล้วยไข่ คิดเป็นร้อยละ 34 รองลงมามีคุณค่าทางโภชนาการ คิดเป็นร้อยละ 34.00 อื่น ๆ คิดเป็นร้อยละ 8 และชอบรับประทานผลิตภัณฑ์เส้นก๋วยเตี๋ยวจากแป้งกล้วยไข่ คิดเป็นร้อยละ 6.00 ถ้ามีผลิตภัณฑ์เส้นก๋วยเตี๋ยวจากแป้งกล้วยไข่จำหน่ายขนาด 1 กิโลกรัม ผู้บริโภคคิดว่าควรมีราคาอยู่ที่ 17 – 20 บาท คิดเป็นร้อยละ 37.00 รองลงมา ราคา

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี

25 – 28 บาท คิดเป็นร้อยละ 34.00 ราคา 21 – 24 บาท คิดเป็นร้อยละ 31.00 และอื่น ๆ คิดเป็นร้อยละ 8.00 ตามลำดับ

ข้อเสนอแนะ

1. ควรศึกษาอายุการเก็บรักษาของผลิตภัณฑ์เส้นก๋วยเตี๋ยวจากแป้งกล้วยไข่
2. ศึกษาคุณค่าทางโภชนาการของผลิตภัณฑ์เส้นก๋วยเตี๋ยวจากแป้งกล้วยไข่

ลิขสิทธิ์ของมหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี