

## บทที่ 5

### สรุปผลและข้อเสนอแนะ

#### 5.1 สรุปผล

จากการศึกษาการใช้ชนิดของเนื้อสัตว์ ต่อคุณภาพของผลิตภัณฑ์ไส้ว้สมุนไพรรู สรุปผลการทดลองได้ดังต่อไปนี้

ไส้ว้สมุนไพรรูที่ใช้เนื้อปลาสาวยามีเปอร์เซ็นต์ความชื้นสูงที่สุด และไส้ว้ที่ใช้เนื้อสะโพกสุกรผสมไขมันสุกรมีความชื้นต่ำที่สุด ไส้ว้ที่ใช้เนื้อหน้าอกไก่กระທงมีเปอร์เซ็นต์โปรตีนสูงที่สุด และไส้ว้ที่ใช้เนื้อปลาสาวยามีเปอร์เซ็นต์โปรตีนต่ำที่สุด ไส้ว้ที่ใช้เนื้อสะโพกสุกรผสมไขมันสุกรมีเปอร์เซ็นต์ไขมันและพลังงานสูงที่สุด ไส้ว้ที่ใช้เนื้อปลานิลมีเปอร์เซ็นต์ไขมันและพลังงานต่ำที่สุด เปอร์เซ็นต์เถ้าของไส้ว้สมุนไพรรูทุกกลุ่มการทดลอง มีค่าระหว่าง 2.51-3.12 เปอร์เซ็นต์ ไส้ว้สมุนไพรรูทุกกลุ่มการทดลอง มีฤทธิ์การต้านอนุมูลอิสระ โดยมีร้อยละของการยับยั้งระหว่าง 64.08-65.85

ไส้ว้ที่ใช้เนื้อหน้าอกไก่ มีค่าเปอร์เซ็นต์การสูญเสียน้ำหนักหลังการปรุงสุกสูงที่สุด แต่ในทางกลับกันไส้ว้ที่ใช้เนื้อปลาตุ๋นมีค่าต่ำที่สุด ไส้ว้ที่ใช้เนื้อปลาตุ๋นมีค่าความสว่าง ( $L^*$ ) และค่าสีเหลือง ( $b^*$ ) ต่ำที่สุด ไส้ว้ที่ใช้เนื้อหน้าอกไก่มีค่าความสว่าง ค่าสีเหลืองสูงที่สุดแต่มีค่าสีแดง ( $a^*$ ) ต่ำที่สุด และไส้ว้ที่ใช้เนื้อปลาสาวยามีค่าสีแดงสูงที่สุด

จากการทดสอบการยอมรับทางประสาทสัมผัสของผู้บริโภค ในด้านลักษณะปรากฏ สี กลิ่น รสชาติ เนื้อสัมผัส และความชอบโดยรวม ผู้บริโภคให้คะแนนความชอบในด้านคุณลักษณะต่าง ๆ ของไส้ว้สมุนไพรรูที่ใช้เนื้อสะโพกสุกรผสมไขมันสุกร และไส้ว้สมุนไพรรูที่ใช้เนื้อสัตว์ชนิดต่าง ๆ เป็นลำดับ โดยไม่ผสมไขมันทุกกลุ่มการทดลองอยู่ในระดับเฉย ๆ ถึงชอบปานกลาง ซึ่งมีระดับคะแนนระหว่าง 5.08-6.82 เมื่อคำนวณต้นทุนของไส้ว้สมุนไพรรูที่ยังไม่ผ่านกระบวนการปรุงสุกต่อหน้าหนัก 1 กิโลกรัมของวัตถุดิบเนื้อที่ใช้ พบว่าไส้ว้สมุนไพรรูที่ใช้เนื้อปลานิลมีต้นทุนในการผลิตสูงที่สุด ส่วนไส้ว้ที่ใช้เนื้อหน้าอกไก่ติดหนังมีต้นทุนในการผลิตต่ำที่สุด เมื่อพิจารณาถึงคุณค่าทางอาหาร ฤทธิ์การต้านอนุมูลอิสระ และการยอมรับของผู้บริโภค ผู้ผลิตสามารถใช้เนื้อสะโพกสุกร เนื้อหน้าอกไก่กระທง เนื้อปลานิล เนื้อปลาสาวย หรือเนื้อปลาตุ๋นเป็นวัตถุดิบผลิตไส้ว้ สำหรับคนรักสุขภาพได้

#### 5.2 ข้อเสนอแนะ

ถ้าผู้ประกอบการคำนึงถึงต้นทุนการผลิต ไส้ว้สมุนไพรรูเพื่อคนรักสุขภาพที่มีราคาต่ำ ควรใช้เนื้อหน้าอกไก่ติดหนัง มาเป็นวัตถุดิบในการทำไส้ว้สมุนไพรรูเพื่อจำหน่าย เนื่องจากมีต้นทุนในการผลิตต่ำที่สุด และผู้บริโภคให้คะแนนการยอมรับ ไม่แตกต่างกับไส้ว้กลุ่มที่ใช้เนื้อสัตว์ชนิดอื่น ๆ มากนัก นอกจากนี้ลักษณะของชิ้นส่วนเนื้อหน้าอกไก่ มีเนื้อและหนังหุ้มไม่มีกระดูกติดอยู่กับชิ้นเนื้อ จึงง่ายต่อ

การนำมาแปรรูป ไม่ต้องเสียเวลาและแรงงาน ในการเลาะกระดูกออกจากชิ้นเนื้อ สามารถนำชิ้นเนื้อไปผ่านเครื่องบดเนื้อ และนำไปผลิตไส้อ้วสมุนไพรมได้เลย

เมื่อคำนึงถึงคุณค่าทางอาหารเปอร์เซ็นต์ไขมัน พลังงาน และถ้าจะเห็นได้ว่า ไส้อ้วสมุนไพรมที่ใช้เนื้อปลานิลมีเปอร์เซ็นต์ไขมัน และพลังงานต่ำที่สุด แต่มีเปอร์เซ็นต์เถ้าสูงที่สุด เมื่อเปรียบเทียบกับไส้อ้วกลุ่มอื่น ๆ ไส้อ้วสมุนไพรมที่ใช้เนื้อปลานิล จึงเหมาะสำหรับผู้บริโภคที่มีความต้องการ ลดความอ้วน หรือควบคุมน้ำหนัก และผู้บริโภคที่ต้องการบริโภคอาหารที่มีไขมันต่ำ นอกจากนี้ผู้ประกอบการที่ผลิตไส้อ้วสมุนไพรมเพื่อจำหน่าย ควรมีการคำนวณถึงต้นทุนในการผลิตไส้อ้วสมุนไพรม ที่ผ่านกระบวนการปรุงสุกแล้วของแต่ละสูตร เพื่อให้สามารถกำหนดราคาขายได้อย่างเหมาะสมและได้กำไร



ลิขสิทธิ์ของมหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี