

บทที่ 5

สรุปผลและข้อเสนอแนะ

การพัฒนาผลิตภัณฑ์แยมหนามแดงนี้ เป็นการนำผลหนามแดงสุกมาแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์ใหม่ คือ แยมหนามแดง เพื่อให้เป็นที่ยอมรับของผู้บริโภคและสามารถนำมาผลิต เพื่อเป็นแนวทางเลือกในการบริโภคแยม ในรูปแบบรสชาติใหม่ๆเพิ่มมากขึ้น ซึ่งได้ศึกษาคุณภาพทางด้านกายภาพ เคมี จุลินทรีย์ และการยอมรับทางประสาทสัมผัสของผู้บริโภค ของผลิตภัณฑ์แยมหนามแดง ที่ระดับปริมาณpektinที่แตกต่างกัน 3 ระดับ คือร้อยละ 0.5 1.0 และ 1.5 ตามลำดับ พบว่าเมื่อปริมาณpektinเพิ่มขึ้นไม่มีผลต่อค่า L^* และ b^* แต่มีผลทำให้ค่า a^* เพิ่มขึ้นส่วนค่า a_w ในผลิตภัณฑ์แยมหนามแดง พบว่าระดับปริมาณpektinที่ร้อยละ 1.0 มีค่า a_w ต่ำที่สุดคือ 0.82 ปริมาณของแข็งที่ละลายได้ทั้งหมด คือ 76 °Brix ค่าความเป็นกรด-ด่าง (pH) ของผลิตภัณฑ์แยมหนามแดงมีค่า pH อยู่ในช่วง 3.20-3.23 พบปริมาณจุลินทรีย์ทั้งหมดเท่ากับ 6.6×10^3 CFU/g ผลการยอมรับทางประสาทสัมผัสของผู้ทดสอบที่มีต่อผลิตภัณฑ์แยมหนามแดง พบว่าแยมหนามแดงที่มีปริมาณpektinร้อยละ 0.5 เป็นสูตรที่ได้รับการยอมรับในด้านรสชาติ ความสามารถในการทาขนมปัง และความชอบโดยรวมจากผู้บริโภคมากที่สุด โดยมีคะแนนเท่ากับ 7.65 7.48 และ 7.72 ตามลำดับ

ข้อเสนอแนะ

ปริมาณpektinมีผลต่อการเกิดเจลของแยม ซึ่งมีผลโดยตรงต่อลักษณะปรากฏ และลักษณะเนื้อสัมผัสของแยม ในการวิเคราะห์คุณภาพของแยมควรมีการวัดลักษณะทางเนื้อสัมผัสโดยวิธีการใช้เครื่องมือวัดความหนืด หรือลักษณะของของไหล ร่วมกับการทดสอบทางประสาทสัมผัส