

บทที่ 5

สรุปผลการทดลองและข้อเสนอแนะ

5.1 สรุปผลการทดลอง

จากการศึกษาผลของปริมาณและขั้นตอนการเติมลำไยอบแห้ง ผลของสายพันธุ์ข้าวและแหล่งผลิตลูกแป้ง ผลของการใช้ลำไยอบแห้งใหม่และค้างปีต่อคุณภาพของสาโทผสมลำไยอบแห้ง ได้ผลการวิจัยพอสรุปได้ ดังนี้

1. ปริมาณการเติมลำไยอบแห้ง ที่ 7.5 % โดยน้ำหนักของข้าวสุกและผสมพร้อมทั้งขั้นตอนการนึ่งข้าว ให้ผลผลิตสาโทผสมลำไยอบแห้งที่มีคุณภาพเป็นที่ยอมรับในระดับปานกลาง
2. สายพันธุ์ข้าวและแหล่งผลิตลูกแป้งที่เหมาะสมสำหรับนำมาเป็นวัตถุดิบ ในการผลิตสาโทผสมลำไยอบแห้ง คือ สายพันธุ์ข้าว กข 6 และลูกแป้งจากแหล่งผลิต อ. เมืองแพร่ ให้ผลผลิตสาโทผสมลำไยอบแห้งที่มีคุณภาพเป็นที่ยอมรับในระดับปานกลาง
3. ในการผลิตสาโทผสมลำไยอบแห้งสามารถใช้ได้ทั้งลำไยอบแห้งใหม่และลำไยอบแห้งค้างปี โดยที่สาโทที่ได้มีคุณภาพเป็นที่ยอมรับใกล้เคียงกัน
4. ผลผลิตก้นท์สาโทผสมลำไยอบแห้งที่หมักจากวัตถุดิบ คือ ข้าวสายพันธุ์ กข 6 ลูกแป้งจาก อ. เมืองแพร่ เติมลำไยอบแห้งค้างปีปริมาณ 7.5 % โดยน้ำหนักของข้าวสุก พร้อมทั้งขั้นตอนการนึ่งข้าว ทำให้ได้ผลผลิตก้นท์ที่มีปริมาณแอลกอฮอล์เท่ากับ 14.73 % โดยปริมาตร และมีปริมาณกรดทั้งหมดในรูปของกรดแลกติกเท่ากับ 0.87 กรัมต่อลิตร สาโทที่ได้มีคุณภาพด้านประสาทสัมผัสอยู่ในระดับปานกลาง

5.2 ข้อเสนอแนะ

1. ผลผลิตก้นท์สาโทผสมลำไยอบแห้งมีจุดเด่นที่แตกต่างจากไวน์ลำไยคือ มีทั้งกลิ่นหอมที่เกิดจากลำไยอบแห้งและข้าวที่ผ่านการหมัก และมีสีเหลืองอ่อนสวย ถ้ามีการศึกษาเพื่อปรับปรุงรสชาติให้เป็นที่ยอมรับมากขึ้น ก็จะเป็นผลผลิตก้นท์สาโทที่มีศักยภาพด้านการตลาดมากขึ้น
2. หลังสิ้นสุดการหมัก พบว่า สาโทผสมลำไยอบแห้งที่ได้มีรสเปรี้ยวน่าจะเติมน้ำเชื่อมหรือน้ำตาลเพื่อปรับปรุงรสชาติให้ดีขึ้นได้
3. ควรมีการศึกษาเพิ่มเติมเพื่อป้องกันการเกิดการหมักซ้ำ เนื่องจากการเติมน้ำเชื่อมหรือน้ำตาลเพื่อปรับปรุงรสชาติ และควรมีการศึกษาเพิ่มเติมถึงวิธีการฆ่าเชื้อจุลินทรีย์โดยใช้ความร้อนหรือสารเคมี รวมทั้งการศึกษาอายุการเก็บรักษาของผลผลิตก้นท์
4. เพื่อเป็นการลดต้นทุนในการผลิตสาโทผสมลำไยอบแห้งน่าจะศึกษาการใช้ข้าวเมล็ดหักเป็นวัตถุดิบ