

บทที่ 5

สรุปผลการทดลอง และข้อเสนอแนะ

5.1 สรุปผลการทดลอง

จากการศึกษาสภาวะการอบแห้ง ส่วนผสม และสายพันธุ์ต่อคุณภาพของละมุดแผ่น ผลการทดลองสรุปได้ดังนี้

1. อุณหภูมิของตู้อบลมร้อนแบบใช้ไฟฟ้าที่ใช้ในการอบแห้ง สามารถใช้อุณหภูมิ 50 60 และ 70 องศาเซลเซียสได้ ซึ่งมีเวลาในการอบแห้งแตกต่างกันไป สำหรับสภาวะการอบแห้งที่เหมาะสม คือ อุณหภูมิ 70 องศาเซลเซียส นาน 2 ชั่วโมง 30 นาที โดยพลิกกลับด้านก่อนสิ้นสุดการอบ 15 นาที
2. ปริมาณน้ำตาลที่เหมาะสม คือ ร้อยละ 5 ของส่วนผสมทั้งหมด
3. สารปรับปรุงเนื้อสัมผัสที่เหมาะสม คือ แป้งข้าวเจ้า ร้อยละ 10 ของส่วนผสมทั้งหมด
4. ละมุดสายพันธุ์มะกอก และไข่ห่าน สามารถใช้เป็นวัตถุดิบในการผลิตได้เช่นเดียวกัน
5. สูตรที่เหมาะสมในการผลิตละมุดแผ่น ประกอบด้วย เนื้อละมุดปั่นละเอียด ร้อยละ 80 แป้งข้าวเจ้า ร้อยละ 10 น้ำตาลร้อยละ 5 และกลูโคสไซรัปร้อยละ 5 ของส่วนผสมทั้งหมด ผลผลิตกัมมันต์ละมุดแผ่นที่ได้ มีปริมาณความชื้น (ฐานเปียก) อยู่ระหว่าง ร้อยละ 12.53-12.78 ค่าวอเตอร์แอกติวิตี (a_w) ระหว่าง 0.502-0.508 และมีการยอมรับโดยรวมเฉลี่ยอยู่ในระดับชอบปานกลาง

5.2 ข้อเสนอแนะ

1. จากการที่ละมุดมีลักษณะเนื้อเป็นเม็ดละเอียดเล็กๆ มีรูพรุนมากใช้เวลาในการอบสั้น แต่การยอมรับของผลิตภัณฑ์ละมุดแผ่นยังอยู่ในระดับชอบปานกลาง ดังนั้น น่าจะมีการศึกษาการใช้ละมุดผสมกับผลไม้ชนิดอื่นๆ ที่เก็บเกี่ยวช่วงเดียวกัน เช่น กัลย และสับปะรด เป็นต้น แล้วทำเป็นผลไม้แผ่นผสม ซึ่งน่าจะช่วยให้การยอมรับคุณภาพต่างๆ ของผลิตภัณฑ์เพิ่มมากขึ้น
2. ควรมีการศึกษาถึงการเปลี่ยนแปลงในระหว่างการเก็บรักษา เพื่อให้ทราบถึงการเปลี่ยนแปลงของคุณภาพละมุดแผ่น ตลอดระยะเวลาการเก็บรักษา
3. ควรมีการศึกษาความเหมาะสมของระยะเวลาสุกของละมุด ที่นำมาใช้เป็นวัตถุดิบในการผลิตละมุดแผ่น