

## บทที่ 5

### สรุปผลการทดลองและข้อเสนอแนะ

#### 5.1 สรุปผลการทดลอง

1. วิธีการเตรียมพริกเพื่อผลิตซอสพริกที่เหมาะสมในการผลิตซอสพริก คือ การใช้พริกสดเป็นวัตถุดิบในการผลิตมากกว่าการใช้พริกดอง เนื่องจากให้ลักษณะที่ดีแก่ผลิตภัณฑ์โดยให้ลักษณะสีที่สดใสมากกว่าไม่เข้มจนเกินไปและมีค่าความหนืดที่เหมาะสม ยังได้รับการยอมรับทางด้านประสาทสัมผัสมากกว่าซอสพริกที่เตรียมจากพริกที่ผ่านการดอง อีกทั้งการใช้พริกสดยังเป็นการลดขั้นตอนในการผลิต

2. ผลการวิเคราะห์ทางสถิติ 3x4 Factorial design พบว่า ระยะเวลาความสุขของกล้วยน้ำว้า ปริมาณกล้วยน้ำว้า ที่เติมลงในสูตรมีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ( $P \leq 0.05$ ) โดยระยะเวลาความสุขและปริมาณกล้วยน้ำว้าในการผลิตซอสพริกผสมกล้วยน้ำว้าที่เหมาะสม คือ ใช้กล้วยน้ำว้าผสมในปริมาณสัดส่วนร้อยละ 15 โดยน้ำหนักซึ่งพบว่าให้ลักษณะทางกายภาพที่ดีคือซอสพริกผสมกล้วยน้ำว้าให้ลักษณะสีแดง-ส้มสดใส มีความสม่ำเสมอ ความข้นหนืดที่พอเหมาะ มีลักษณะใกล้เคียงกับซอสพริกมากที่สุด อีกทั้งให้คุณภาพทางประสาทสัมผัสที่ผู้บริโภคให้การยอมรับสูงที่สุด ส่วนระยะเวลาความสุขของกล้วยที่เหมาะสมคือ กล้วยน้ำว้าความสุกระดับที่ 6 เนื่องจากให้ลักษณะทางกายภาพด้านสีและความหนืดที่ดีโดยผู้บริโภคให้การยอมรับมากที่สุด

3. ผลการวิเคราะห์ทางสถิติ 2x7 Factorial design ของการเปลี่ยนแปลงคุณภาพของซอสพริกผสมกล้วยน้ำว้าในระหว่างการเก็บรักษาระยะเวลา 1 เดือน พบว่า อุณหภูมิในการเก็บรักษาซอสพริกผสมกล้วยน้ำว้าส่งผลให้ค่าสี  $L^*$ ,  $b^*$  ค่าความหนืด ค่าความเป็นกรด-ด่าง ปริมาณกรดทั้งหมด และค่ากิจกรรมของน้ำมีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ( $P \leq 0.05$ ) ส่วนระยะเวลาในการเก็บรักษาก็ส่งผลให้คุณภาพของผลิตภัณฑ์มีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ( $P \leq 0.05$ ) ได้แก่ ค่าสี  $L^*$ ,  $a^*$ ,  $b^*$  ค่าความหนืด ค่าความเป็นกรด-ด่าง ปริมาณกรดทั้งหมด และค่ากิจกรรมของน้ำ โดยพบว่าค่าความสว่าง, ค่าสีแดง, ค่าสีเหลือง, ความหนืด และความเป็นกรด-ด่างมีแนวโน้มที่ลดลงซึ่งตรงข้ามกับปริมาณกรดทั้งหมด (ในรูปร้อยละกรดอะซิติก)

ที่มีแนวโน้มเพิ่มขึ้นเล็กน้อยส่วนปริมาณของแข็งที่ละลายได้และค่ากิจกรรมของน้ำมีแนวโน้ม  
ค่อนข้างคงที่ตลอดระยะเวลาในการเก็บรักษา

## 5.2 ข้อเสนอแนะ

1. ขอสหพริกผสมกล้วยน้ำว่าอาจมีการแยกชั้นเกิดขึ้นในระหว่างเก็บรักษาเป็นเวลานาน อาจเสริมสารเพิ่มความคงตัว เช่น แป้งคัดแปร เป็นต้น
2. ขอสหพริกผสมกล้วยน้ำว่าอาจสามารถพัฒนาและดัดแปลงให้เป็นเครื่องจิ้มแบบอื่นๆ ได้ เช่น น้ำจิ้มสุกี้ น้ำจิ้มเนื้อย่าง หรือน้ำจิ้มบาร์บีคิว เป็นต้น

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่  
Copyright© by Chiang Mai University  
All rights reserved