

บทที่ 5

สรุปผลการทดลองและข้อเสนอแนะ

5.1 สรุปผลการทดลอง

การทดลองครั้งนี้ มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาการกระจายอุณหภูมิ อัตราการอบแห้ง และคุณภาพของปลาร้าที่ตากในตู้อบแห้งพลังงานแสงอาทิตย์ที่สร้างขึ้น จากการประยุกต์ใช้วัสดุอุปกรณ์ที่มีอยู่ในท้องถิ่น ที่มีขนาดและรูปร่างต่างกัน 2 แบบจากผลการทดลองสามารถสรุปได้ดังนี้

1. พิจารณาจากการกระจายอุณหภูมิภายในตู้อบแห้ง พบว่า อุณหภูมิภายในตู้อบแห้งบริเวณเหนือถาด โดยเฉลี่ยแล้วจะสูงกว่าตำแหน่งอื่น ๆ ภายในตู้อบ
2. พิจารณาจากอัตราการอบแห้ง พบว่า ตู้อบแห้งแบบเต็นท์มีอัตราการอบแห้งดีที่สุดที่สุดจากตู้อบที่สร้างขึ้น 2 แบบ
3. พิจารณาจากการประเมินคุณภาพของปลาร้าตากแห้งทางประสาทสัมผัส พบว่า ตู้อบแห้งทั้ง 2 แบบ จะให้คุณภาพของปลาร้าตากที่แตกต่างกัน โดยเฉพาะในเรื่องของคุณลักษณะสีแต่ในเรื่องของคุณลักษณะเนื้อ กลิ่นรส และคุณลักษณะรวม ไม่มีความแตกต่างกันและค่าคะแนนความชอบเฉลี่ยจะอยู่ในช่วง ชอบเล็กน้อย - ปานกลาง
4. คุณลักษณะทั่วไปของของตู้อบแห้งแต่ละแบบ
 - 4.1 ตู้อบแห้งแบบกล่องยาว มีพื้นที่สำหรับการตากมาก เคลื่อนย้ายได้และมีฝาเปิด - ปิด ด้านบนเป็นแบบบานประตู เปิด - ปิด
 - 4.2 ตู้อบแห้งแบบเต็นท์ มีพื้นที่รับแสงมาก มีชั้นตากแห้ง 2 ชั้น

5.2 ข้อเสนอแนะ

ข้อเสนอแนะในการทำปลาร้าอบแห้งโดยใช้ตู้อบพลังงานแสงอาทิตย์นั้น อุณหภูมิภายในตู้ค่อนข้างสูงซึ่งอาจทำให้เกิดการเปลี่ยนแปลงของปลาร้าที่จะอบแห้งได้ เพราะฉะนั้น อุณหภูมิจึงเป็นตัวแปรที่สำคัญที่มีผลต่อคุณภาพของปลาร้าอบแห้งการศึกษาอุณหภูมิที่เหมาะสมสำหรับการอบปลาร้าในตู้อบแห้งจึงเป็นสิ่งจำเป็น