

## บทที่ 5

### สรุปผลการทดลอง และข้อเสนอแนะ

#### 5.1 สรุปผลการทดลอง

จากการทดลองพัฒนาผลิตภัณฑ์เครื่องปรุงรสซุปรุ่นใหม่ โดยใช้เครื่องปรุงรส 4 ชนิดคือ ปลา ร้าผง น้ำมะนาวผง พริก และข้าวคั่ว โดยแปรผันสูตรทดลอง 4 สูตร สรุปผลได้ดังนี้

การประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัสของเครื่องปรุงรสซุปรุ่นใหม่ พบว่าสูตรเครื่องปรุงรสซุปรุ่นใหม่ที่ผู้ประเมินให้การยอมรับมากที่สุด คือ เครื่องปรุงรสซุปรุ่นใหม่ในสูตรที่ 4 แปรผันปริมาณเครื่องปรุงรส คือ ปลา ร้าผง 60 % น้ำมะนาวผง 25% ข้าวคั่ว 15 % และ พริก 0.1 %

การวิเคราะห์คุณภาพทางกายภาพ โดยวิเคราะห์ค่าสี พบว่าเครื่องปรุงรสซุปรุ่นใหม่มีสีคล้ำ ออกดำ ค่า  $L^*$  มีค่า 51.86 ค่า  $a^*$  มีค่า 5.24 ค่า  $b^*$  มีค่า 13.73

การวิเคราะห์คุณภาพทางเคมี เครื่องปรุงรสซุปรุ่นใหม่ สูตรที่ 4 มีปริมาณ โปรตีน 17.47% ปริมาณความชื้น 5.21 % ปริมาณเถ้า 0.58 % ปริมาณไขมัน 4.39 % ปริมาณ pH 5.13 ปริมาณคาร์โบไฮเดรต 76.69 % ปริมาณเส้นใยในเครื่องปรุงรสซุปรุ่นใหม่ 0.87 % ปริมาณเกลือ 8.56 %

การประเมินอายุการเก็บของเครื่องปรุงรสซุปรุ่นใหม่ สูตรที่ผู้ประเมินให้การยอมรับมากที่สุด พบว่า เครื่องปรุงรสซุปรุ่นใหม่ ที่ทำการตรวจเชื้อเป็นระยะเวลา 3 เดือน ไม่พบเชื้อจุลินทรีย์

#### 5.2 ข้อเสนอแนะ

1. ควรมีการประเมินอายุการเก็บรักษาผลิตภัณฑ์นานกว่า 3 เดือน
2. ควรมีการศึกษาบรรจุภัณฑ์ที่เหมาะสมในการเก็บรักษาผลิตภัณฑ์