**บทที่ 5**

**สรุปผลการวิจัยและข้อเสนอแนะ**

**5.1 สรุปผลการวิจัย**

 ในการวิจัยครั้งนี้ผู้วิจัยได้ทำการผลิตผลิตภัณฑ์ชิฟฟ่อนเค้ก ด้วยการทดแทนแป้งสาลีด้วย แป้งไรซ์เบอรี่ ร้อยละ 100 ของสูตร ดังนี้

 5.1.1 ผู้ทดสอบชิมให้การยอมรับผลิตภัณฑ์ชิฟฟ่อนเค้กทดแทนแป้งสาลีด้วยแป้งไรซ์เบอรี่ ร้อยละ 100 ของสูตร พบว่า ผู้ทดสอบชิมให้การยอมรับผลิตภัณฑ์ชิฟฟ่อนเค้กแป้งไรซ์เบอรี่ ร้อยละ 100 โดยมีคะแนนการยอมรับอยู่ที่ 7.70 อยู่ในระดับความชอบมาก

 5.1.2 เมื่อทำการผลิตชิฟฟ่อนเค้กแป้งไรซ์เบอรี่ ร้อยละ 100 โดยลดปริมาณน้ำตาล 3 ระดับในสูตร โดยมีสูตรปริมาณน้ำตาลร้อยละ 75 50 และ 25 พบว่า ผู้ทดสอบชิมให้การยอมรับสูตรที่มีการลดปริมาณน้ำตาลร้อยละ 75 มากที่สุด โดยมีคะแนนการยอมรับโดยรวม อยู่ที่ 7.76 อยู่ในระดับความชอบมาก

 5.1.3 เมื่อนำชิฟฟ่อนเค้กแป้งไรซ์เบอรี่มาทดสอบสมบัติทางกายภาพ พบว่า ชิฟฟ่อนเค้กแป้งสาลี ร้อยละ 100 มีค่าสี L\* มากกว่าชิฟฟ่อนเค้กแป้งไรซ์เบอรี่ที่ลดปริมาณน้ำตาลร้อยละ 75 ส่วนค่า a\* ของชิฟฟ่อนเค้กแป้งสาลีร้อยละ 100 มีค่าไม่แตกต่างกับชิฟฟ่อนเค้กแป้งไรซ์เบอรี่ที่ลดปริมาณน้ำตาลร้อยละ 75 ในขณะที่ค่า b\* ของชิฟฟ่อนเค้กแป้งสาลีร้อยละ 100มีค่ามากกว่าชิฟฟ่อนเค้ก แป้งไรซ์เบอรี่ที่ลดปริมาณน้ำตาลร้อยละ 75

 5.1.4 เมื่อชิฟฟ่อนเค้กแป้งไรซ์เบอรี่มาทดสอบสมบัติทางเคมี พบว่า ปริมาณโปรตีน ไขมัน และเถ้า ของชิฟฟ่อนเค้กแป้งไรซ์เบอรี่ที่ลดปริมาณน้ำตาลร้อยละ 75 มีปริมาณโปรตีน ไขมัน และเถ้า มากกว่าชิฟฟ่อนเค้กแป้งสาลีร้อยละ 100

**5.2 ข้อเสนอแนะ**

 5.2.1 ควรศึกษาฤทธิ์การต้านอนุมลูอิสระในผลิตภัณฑ์ชิฟฟ่อนเค้กแป้งไรซ์เบอรี่

 5.2.2 ควรศึกษาปริมาณกลูเตนในผลิตภัณฑ์ชิฟฟ่อนเค้กแป้งไรซ์เบอรี่ เพื่อสามารถการันตีว่าเป็นผลิตภัณฑ์ได้ปราศจากกลูเตน