

## บทที่ 5

### สรุปผลการวิจัย และข้อเสนอแนะ

#### สรุปผลการวิจัย

1. สัตส่วนที่เหมาะสมในการผลิตผลิตภัณฑ์กระเจี๊ยบเขียวแผ่นอบกรอบเสริมโปรตีนจากแมลง เพื่อให้ได้ค่าความชอบรวมจากผู้บริโภคสูงสุด เท่ากับ 7.77 โดยใช้ปริมาณของกระเจี๊ยบเขียว ร้อยละ 87.60 ปริมาณโปรตีนจากจิ้งหรีดทองแดงลาย ร้อยละ 5.40 และปริมาณสารยัดเกาะหรือสารช่วยให้ความคงตัว ร้อยละ 3.90 ตามลำดับ

2. ผลิตภัณฑ์กระเจี๊ยบแผ่นอบกรอบเสริมโปรตีนมีค่าความสว่าง (L) เท่ากับ 39.26 ค่า  $a^*$  เท่ากับ -2.39 และค่า  $b^*$  เท่ากับ 14.27 ผลิตภัณฑ์ที่ได้มีคุณภาพทางเคมีโดยมีปริมาณโปรตีน 16.37 กรัมต่อ 100 กรัม ไขมัน 0.36 กรัมต่อ 100 กรัม เถ้า 6.24 กรัมต่อ 100 กรัม คาร์โบไฮเดรต 50.24 กรัมต่อ 100 กรัม โยอาหาร 26.79 กรัมต่อ 100 กรัม และวิตามินเอ 236.41 ไมโครกรัมต่อ 100 กรัม ในขณะที่มีฤทธิ์ในการต้านอนุมูลอิสระโดยวิธี DPPH radical scavenging เท่ากับ 75.62

#### ข้อเสนอแนะ

ข้อเสนอแนะในการนำผลการวิจัยไปใช้

1. การนำผลวิจัยไปใช้ควรเลือกใช้บรรจุภัณฑ์ที่เหมาะสมกับการเก็บรักษา เพื่อให้มีอายุการเก็บรักษานานขึ้น

ข้อเสนอแนะในการทำการวิจัยครั้งต่อไป

1. สำหรับผู้ที่สนใจจะศึกษาต่อควรจะมีการศึกษาผลตอบรับทางการตลาดของผู้บริโภคด้วย และควรทำการเปรียบเทียบกับผลิตภัณฑ์อย่างอื่นที่มีลักษณะใกล้เคียงกัน เช่น สาหร่ายอบกรอบ ผักแผ่นอบกรอบ เป็นต้น

2. สำหรับผู้ที่สนใจจะศึกษาต่อควรศึกษาการใช้ผลผลิตทางการเกษตรชนิดอื่นที่สามารถขึ้นแผ่นได้ เพื่อเป็นการสร้างมูลค่าเพิ่มให้กับผลผลิตทางการเกษตรที่มีมูลค่าต่ำ