**บทที่ 5**

**สรุปผลการวิจัย และข้อเสนอแนะ**

**สรุปผลการวิจัย**

1. **สัดส่วนที่เหมาะสมในการผลิตผลิตภัณฑ์กระเจี๊ยบเขียว**แผ่นอบกรอบเสริมโปรตีนจากแมลง **เพื่อให้ได้ค่าความชอบรวมจากผู้บริโภคสูงสุด** เท่ากับ 7.77 **โดยใช้**ปริมาณของกระเจี๊ยบเขียวร้อยละ 87.60ปริมาณโปรตีนจากจิ้งหรีดทองแดงลายร้อยละ **5.40** และปริมาณสารยึดเกาะหรือสารช่วยให้ความคงตัวร้อยละ 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 ใยอาหาร 26.79กรัมต่อ 100 กรัม และวิตามินเอ 236.41 ไมโครกรัมต่อ 100 กรัม ในขณะที่มีฤทธิ์ในการต้านอนุมูลอิสระโดยวิธี** DPPH radical scavenging **เท่ากับ 75.62**

**ข้อเสนอแนะ**

ข้อเสนอแนะในการนำผลการวิจัยไปใช้

1. การนำผลวิจัยไปใช้ควรเลือกใช้บรรจุภัณฑ์ให้เหมาะสมกับกับการเก็บรักษา เพื่อให้มีอายุการเก็บรักษานานขึ้น

ข้อเสนอแนะในการทำการวิจัยครั้งต่อไป

1. สำหรับผู้ที่สนใจจะศึกษาต่อควรจะมีการศึกษาผลตอบรับทางการตลาดของผู้บริโภคด้วยและควรทำการเปรียบเทียบกับผลิตภัณฑ์อย่างอื่นที่มีลักษณะใกล้เคียงกัน เช่น สาหร่ายอบกรอบ ผักแผ่นอบกรอบ เป็นต้น

2. สำหรับผู้ที่สนใจจะศึกษาต่อควรศึกษาการใช้ผลผลิตทางการเกษตรชนิดอื่นที่สามารถขึ้นแผ่นได้ เพื่อเป็นการสร้างมูลค่าเพิ่มให้กับผลผลิตทางการเกษตรที่มีมูลค่าต่ำ