

บทที่ 5

สรุปผลการวิจัย และข้อเสนอแนะ

สรุปผลการวิจัย

1. การทอดในระบบสุญญากาศ ผู้ทดสอบชิมมีความชอบในด้านลักษณะปรากฏและความชอบรวมสูงกว่าการทอดในระบบปกติ
2. การเก็บรักษาผลิตภัณฑ์ขนุนทอดกรอบภายใต้ระบบสุญญากาศเป็นระยะเวลา 3 เดือน ภายใต้อุณหภูมิห้อง ผู้บริโภคมีความชอบในด้านกลิ่น สี รสชาติ ความกรอบ และความชอบรวม ไม่แตกต่างกันในระหว่างการเก็บรักษา แต่จะมีความชอบในทุกด้านลดลงเรื่อยๆ ในระหว่างกระบวนการเก็บรักษา
3. ผลิตภัณฑ์ขนุนทอดกรอบภายใต้สภาวะสุญญากาศในระหว่างการเก็บรักษาเป็นระยะเวลา 3 เดือน พบว่าปริมาณความชื้นและปริมาณน้ำอิสระจะค่อยๆ เพิ่มขึ้นในระหว่างกระบวนการเก็บรักษา แต่ยังคงอยู่ในระดับที่ต่ำที่จุลินทรีย์สามารถนำไปใช้ประโยชน์ได้
4. ผลิตภัณฑ์ขนุนทอดกรอบภายใต้ระบบสุญญากาศในระหว่างการเก็บรักษาเป็นระยะเวลา 3 เดือน พบว่าค่าเพอร์ออกไซด์และค่ากรดไทโอบาร์บิทูริกจะมีปริมาณเพิ่มขึ้นในช่วงการเก็บรักษา แต่ยังคงอยู่ในระดับที่ได้มาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน

ข้อเสนอแนะ

ข้อเสนอแนะการนำผลวิจัยไปใช้

1. การนำผลวิจัยไปใช้ควรเลือกใช้บรรจุภัณฑ์ที่เหมาะสมกับการเก็บรักษา เพื่อให้มีอายุการเก็บรักษานานขึ้น

ข้อเสนอแนะการทำวิจัยต่อไป

1. สำหรับผู้ที่สนใจจะศึกษาต่อควรจะมีการทดสอบทางด้านประสาทสัมผัสเพิ่มเติมด้วย เพื่อเปรียบเทียบการยอมรับของผู้บริโภค
2. สำหรับผู้ที่สนใจจะศึกษาต่อควรศึกษาผลของการเก็บรักษาที่อาจส่งผลต่อปริมาณสารอื่นๆ ด้วย