**บทที่ 5**

**สรุปผลการวิจัย และข้อเสนอแนะ**

**สรุปผลการวิจัย**

1. **การทอดในระบบสุญญากาศ ผู้ทดสอบชิมมีความชอบในด้านลักษณะปรากฏและความชอบรวมสูงกว่าการทอดในระบบปกติ**

2. **การเก็บรักษาผลิตภัณฑ์ขนุนทอดกรอบภายใต้ระบบสุญญากาศเป็นระยะเวลา 3 เดือนภายใต้อุณหภูมิห้อง ผู้บริโภคมีความชอบในด้านกลิ่น สี รสชาติ ความกรอบ และความชอบรวม ไม่แตกต่างกันในระหว่างการเก็บรักษา แต่จะมีความชอบในทุกด้านลดลงเรื่อยๆ ในระหว่างกระบวนการเก็บรักษา**

3. ผลิตภัณฑ์ขนุนทอดกรอบภายใต้สภาวะสุญญากาศในระหว่างการเก็บรักษาเป็นระยะเวลา 3 เดือน พบว่าปริมาณความชื้นและปริมาณน้ำอิสระจะค่อยๆ เพิ่มขึ้นในระหว่างกระบวนการเก็บรักษา แต่ยังอยู่ในระดับที่ต่ำที่จุลินทรีย์สามารถนำไปใช้ประโยชน์ได้

4. ผลิตภัณฑ์ขนุนทอดกรอบภายใต้ระบบสุญญากาศในระหว่างการเก็บรักษาเป็นระยะเวลา 3 เดือน พบว่าค่าเพอร์ออกไซด์และค่ากรดไทโอบาร์บิวทูริกจะมีปริมาณเพิ่มขึ้นในช่วงการเก็บรักษา แต่ยังอยู่ในระดับที่ได้มาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน

**ข้อเสนอแนะ**

ข้อเสนอแนะการนำผลวิจัยไปใช้

1. การนำผลวิจัยไปใช้ควรเลือกใช้บรรจุภัณฑ์ให้เหมาะสมกับกับการเก็บรักษา เพื่อให้มีอายุการเก็บรักษานานขึ้น

ข้อเสนอแนะการทำวิจัยต่อไป

1. สำหรับผู้ที่สนใจจะศึกษาต่อควรจะมีการทดสอบทางด้านประสาทสัมผัสเพิ่มเติมด้วย เพื่อเปรียบเทียบการยอมรับของผู้บริโภค

2. สำหรับผู้ที่สนใจจะศึกษาต่อควรศึกษาผลของการเก็บรักษาที่อาจส่งผลต่อปริมาณสารอื่นๆ ด้วย