**บทที่ 5**

**สรุปผลการวิจัย**

 การพัฒนาผลิตภัณฑ์ข้าวแต๋นน้ำแตงโม ซึ่งผลิตจากข้าวเหนียวดำ และข้าวเหนียวพันธุ์ กข. 6 โดยทำการศึกษาความต้องการของผู้บริโภค ที่มีต่อผลิตภัณฑ์ข้าวแต๋นน้ำแตงโม วิเคราะห์คุณภาพของข้าวแต๋นทางกายภาพ และปริมาณค่าทางประสาทสัมผัส

**5.1 ความต้องการของผู้บริโภคที่มีต่อผลิตภัณฑ์ข้าวแต๋นน้ำแตงโม**

 โดยการใช้แบบสอบถามผู้บริโภคจำนวน 50 คน จากผู้บริโภคซึ่งส่วนใหญ่เป็นเพศหญิง ที่มีอายุอยู่ระหว่าง 31 - 40 ปี และเคยรับประทานข้าวแต๋นทั้งหมด 50 คน มีความชอบในการรับประทานถึง ร้อยละ 60 สำหรับความถี่ของการรับประทานอาหารส่วนใหญ่รับประทานแล้วแต่โอกาสถึง ร้อยละ 74 เหตุผลในการรับประทานมีความต้องการรับประทานเป็นบางครั้ง ร้อยละ 36 ซึ่งใกล้เคียงกับเหตุผลที่ว่ารับประทานเป็นขนมขบเคี้ยวยามว่าง ร้อยละ 24 ลักษณะของข้าวแต๋นน้ำแตงโมที่ต้องการ ผู้ตอบแบบสอบถามส่วนใหญ่ร้อยละ 90 ต้องการความกรอบ ร้อยละ 76 ต้องการความหวานปานกลาง และร้อยละ 86 ต้องการความเค็มน้อย

**5.2 คุณภาพทางกายภาพของข้าวแต๋นน้ำแตงโม**

 1. ร้อยละการสูญเสียน้ำหนักของข้าวแต๋นน้ำแตงโมในสูตรต่างๆ 6 สูตร ได้แก่

 สูตรที่ 1 ข้าวเหนียวดำ ไม่ใส่เกลือ

 สูตรที่ 2 ข้าวเหนียวพันธุ์ กข. 6 ไม่ใส่เกลือ

 สูตรที่ 3 ข้าวเหนียวดำ ใส่เกลือ 1 %

 สูตรที่ 4 ข้าวเหนียวพันธุ์ กข. 6 ใส่เกลือ 1 %

 สูตรที่ 5 ข้าวเหนียวดำ ใส่เกลือ 1 % และน้ำตาล1 %

 สูตรที่ 6 ข้าวเหนียวพันธุ์ กข. 6 ใส่เกลือ 1 % และน้ำตาล1 %

 ร้อยละการสูญเสียน้ำหนักข้าวแต๋นน้ำแตงโม เรียงลำดับจากการสูญเสียน้ำหนักจากน้อยไปหามาก ได้แก่ สูตรที่ 5 ข้าวเหนียวดำ ใส่เกลือ 1 % และน้ำตาล1 % สูตรที่ 6 ข้าวเหนียวพันธุ์ กข. 6 ใส่เกลือ 1 % และน้ำตาล1 % สูตรที่ 4 ข้าวเหนียวพันธุ์ กข. 6 ใส่เกลือ 1 % สูตรที่ 3 ข้าวเหนียวดำใส่เกลือ 1 สูตรที่ 1 ข้าวเหนียวดำ ไม่ใส่เกลือ สูตรที่ 2 ข้าวเหนียวพันธุ์ กข. 6 ไม่ใส่เกลือ มีค่าเฉลี่ยร้อยละของการสูญเสียน้ำหนัก ดังนี้ 2.46 ± 0.01, 2.72 ± 0.05, 3.60 ± 0.09, 3.80 ± 0.46, 4.19 ± 0.09 และ 4.67 ± 0.04 % ตามลำดับ

**5.3 ค่าความแน่นเนื้อของข้าวแต๋นน้ำแตงโม**

 ในสูตรต่างๆ จำนวน 6 สูตร พบว่า ค่าความแน่นเนื้อในสูตรที่ 5 ข้าวเหนียวดำใส่เกลือ 1 % และน้ำตาล1 % มีค่าความแน่นเนื้อมากที่สุด 3.58 ± 0.20 kg/cm2 และค่าความแน่นเนื้อของข้าวแต๋นน้ำแตงโมสูตรต่างๆ เรียงจากมากไปหาน้อย ดังนี้ สูตรที่ 6 ข้าวเหนียวพันธุ์ กข. 6 ใส่เกลือ 1 % และน้ำตาล1 % สูตรที่ 3 ข้าวเหนียวดำ ใส่เกลือ 1 % สูตรที่ 4 ข้าวเหนียวพันธุ์ กข. 6 ใส่เกลือ 1 % สูตรที่ 1 ข้าวเหนียวดำ ไม่ใส่เกลือ และ สูตรที่ 2 ข้าวเหนียวพันธุ์ กข. 6 ไม่ใส่เกลือ มีค่าดังนี้ 3.42 ± 0.17, 2.78 ± 0.11, 2.44 ± 0.27, 2.37 ± 0.10 และ 2.14 ± 0.29 kg/cm2  ตามลำดับ

**5.4 การประเมินคุณค่าทางประสาทสัมผัส**

 โดยการทดสอบความชอบและการยอมรับของผู้บริโภค จำนวน 30 คน ทั้งภายในและภายนอกมหาวิทยาลัยราชภัฏมหาสารคาม โดยการกระจายกลุ่มอายุของผู้ทดสอบ จากการประเมินค่าทางประสาทสัมผัสของข้าวแต๋นน้ำแตงโมสูตรต่างๆ ซึ่งทำการประเมินค่าทางประสาทสัมผัสด้านสี กลิ่น รสชาติ ลักษณะความแน่นเนื้อสัมผัส และความชอบโดยรวม พบว่า ข้าวแต๋นน้ำแตงโมสูตรที่ 5 และ สูตรที่ 6 มีคะแนนการยอมรับมากที่สุด