

บทที่ 5

สรุปผลการวิจัยและข้อเสนอแนะ

5.1 สรุปผลการวิจัย

จากการวิจัยสามารถสรุปประเด็น ได้ดังนี้

1. สูตรแยมกล้วยผสมมะละกอ โดยการลดน้ำตาลที่ได้จากการพัฒนา ประกอบด้วย

- กล้วยน้ำว้า	ร้อยละ 13.68
- มะละกอ	ร้อยละ 13.68
- กล้วยหอม	ร้อยละ 4.83
- น้ำ	ร้อยละ 21.46
- น้ำตาล	ร้อยละ 8.72
- ซอร์บิทอล	ร้อยละ 19.87
- มอลติทอล	ร้อยละ 16.10
- เพกตินเมทอกซิลต่ำ	ร้อยละ 0.85
- กรดซิตริก ความเข้มข้นร้อยละ 50	ร้อยละ 0.70
- กลิ่นกล้วย	ร้อยละ 0.09
- แคลเซียมคลอไรด์	ร้อยละ 0.02 (ร้อยละ 3 ของเพกตินเมทอกซิลต่ำ)

2. แยมกล้วยผสมมะละกอสูตรลดน้ำตาล ซึ่งทดแทนน้ำตาลบางส่วนด้วยซอร์บิทอลและมอลติทอล มีปริมาณน้ำตาลทั้งหมดในผลิตภัณฑ์ 18.34 g/100 g ในขณะที่แยมกล้วยผสมมะละกอสูตรปกติมี ปริมาณน้ำตาลทั้งหมด 69.54 g/100 g ดังนั้นแยมสูตรลดน้ำตาลจึงมีปริมาณน้ำตาลทั้งหมดใน ผลิตภัณฑ์ลดลงถึง 51.2 g/100g

3. ผู้บริโภคเป้าหมาย ร้อยละ 86.49 ให้การยอมรับผลิตภัณฑ์แยมกล้วยผสมมะละกอโดยการลด น้ำตาล โดยให้คะแนนความชอบต่อผลิตภัณฑ์ในระดับชอบเล็กน้อยจนถึงชอบอย่างยิ่ง

4. ที่อุณหภูมิ 35 องศาเซลเซียส ผลิตภัณฑ์มีการเปลี่ยนแปลงของสีอย่างรวดเร็ว เมื่อเก็บไว้นาน 6 สัปดาห์ ผู้ทดสอบไม่ให้การยอมรับผลิตภัณฑ์ สำหรับอุณหภูมิที่เหมาะสมที่สุดในการเก็บรักษา

ผลิตภัณฑ์คืออุณหภูมิ 5 องศาเซลเซียส เนื่องจากผู้ทดสอบยังให้การยอมรับต่อผลิตภัณฑ์เมื่อเก็บรักษาไว้นาน 8 สัปดาห์ โดยมีคะแนนความชอบต่อทุกคุณลักษณะในช่วงขอบปานกลางถึงชอบอย่างยิ่ง

5.2 ข้อเสนอแนะ

จากการวิจัยมีข้อสังเกต และข้อเสนอแนะดังนี้

1. หากต้องการให้ผลิตภัณฑ์มีเจลที่แข็งขึ้น อาจเพิ่มปริมาณเพกตินเมทอกซิลต่ำ หรือใช้สารที่ทำให้เกิดเจลตัวอื่น เช่น คาร์ราจีแนน หรือกัม
2. ควรมีการศึกษาเพื่อปรับปรุงด้านกลิ่นของผลิตภัณฑ์ โดยอาจเติมกลิ่นสังเคราะห์เพิ่ม หรืออาจเปลี่ยนสารที่ทำให้เกิดเจล จากเพกตินเมทอกซิลต่ำเป็นคาร์ราจีแนน หรือกัม เช่น โลคัสบีนกัม กัวร์กัม เป็นต้น เนื่องจากเพกตินมีกลิ่นรสเฉพาะตัว ทำให้กลบกลิ่นรสของผลิตภัณฑ์
3. หากต้องการให้ผลิตภัณฑ์มีชั้นผลไม้กระจายตัวอยู่ อาจเติมมะละกอแช่แข็ง กัวยาคหรือกล้วยอบน้ำผึ้งลงไป ทั้งนี้หากเติมผลไม้สดอาจมีผลต่อคุณภาพแยมได้ เนื่องจากจะทำให้ผลิตภัณฑ์มีความชื้นเพิ่มขึ้น
4. ผลิตภัณฑ์แยมกล้วยผสมมะละกอโดยการลดน้ำตาลที่พัฒนาได้มีปริมาณสารที่ละลายได้ทั้งหมดต่ำกว่าที่ประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ 213 กำหนด ดังนั้นจึงควรเรียกผลิตภัณฑ์ว่า “ผลิตภัณฑ์สำหรับทานมปิ้ง” แทน “ผลิตภัณฑ์แยม”