

## บทที่ 6

### สรุปผลการทดลองและข้อเสนอแนะ

จากผลการทดลองในบทที่ 4 สรุปผลการทดลองและข้อเสนอแนะดังตารางที่ 6.1



ศูนย์วิทยทรัพยากร  
จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย

ตารางที่ 6.1 สรุปผลการทดลอง

สิ่งที่ศึกษา	กากส้ม	เปลือกส้ม	ข้อเสนอแนะ
วัตถุประสงค์			ควรศึกษานิดและองค์ประกอบทางเคมีของโยยอาหาร
ปริมาณโยยอาหาร (% โดยน้ำหนักแห้ง)	ส้มเขียวหวาน 43.85 ส้มฟรุ้มองต์ 39.33	ส้มเขียวหวาน 52.89 ส้มฟรุ้มองต์ 50.73	ศึกษานิดของสารผสมที่มีเปลือกส้ม และเปลือกส้มที่มีสารผสมอยู่ในเปลือกปริมาณน้อย
กรรมวิธีการผลิต			
การลวก	ลวกด้วยไอน้ำ 2 นาที	ลวกด้วยไอน้ำ 2 นาที	
การล้าง	ส้มเขียวหวานล้าง 5 ครั้ง ส้มฟรุ้มองต์ล้าง 4 ครั้ง	-	ควรศึกษานิดของอุณหภูมิในการล้างเพราะอาจช่วยให้กำจัดน้ำตาลออกไปได้ง่ายกว่า
การทำแห้ง	ทำแห้งด้วยตู้อบลมร้อน อุณหภูมิ 50 °C	ทำแห้งด้วยตู้อบลมร้อน อุณหภูมิ 50 °C	
การลดความชื้น	-	สกัดโดยใช้ตัวอย่างต่อน้ำ = 1:50 w/w	ควรหาวิธีการลดความชื้นแบบอื่นที่ไม่กระทบต่อสีและกลิ่นของเปลือกส้ม อาจทำการลดความชื้นก่อน
การปรับปรุงรสและกลิ่น	-	ปรับ pH เป็น 7 ทำแห้งผงเปลือกส้มหลังจากสกัดลดความชื้นแบบแช่เยือกแข็ง ปรับ pH ในการลดความชื้นด้วยไฮเดียมคาร์บอเนต	การทำแห้งและบดเป็นผง เพื่อลดขั้นตอนการทำแห้ง

ตารางที่ 6.1 สรุปผลการทดลอง (ต่อ)

ผลัดภักดิ์	สิ่งที่ศึกษา	ภาคส้ม	เปลือกส้ม	ข้อเสนอนแนะ
ผลัดภักดิ์	ใยอาหารที่ไม่ละลายน้ำ	ส้มเขียวหวาน 61.17	ส้มเขียวหวาน 52.22	อาจผลิตเป็นใยอาหารสำเร็จรูปชนิดเม็ด เช่นเดียว
	(% โดยน้ำหนักแห้ง)	ส้มพร้อมองค์ 67.81		กับใยอาหารทางการค้า
	ใยอาหารที่ละลายน้ำ	ส้มเขียวหวาน 19.76	ส้มเขียวหวาน 23.87	
	(% โดยน้ำหนักแห้ง)	ส้มพร้อมองค์ 16.55		
ลักษณะ	สีครีมและส้มอ่อน	ไม่มีกลิ่น	สีเหลือง มีกลิ่นส้ม	ควรศึกษาภาวะในการเก็บและติดตามอายุการเก็บ
	ไม่มีรสขม		รสขมเล็กน้อย	เนื่องจากสีและกลิ่นส้มเกิดออกซิเดชันได้ง่าย
	ส้มเขียวหวาน 10.94	ส้มเขียวหวาน 11.96		
	(กรัม/น้ำ/กรัมตัวอย่างแห้ง)	ส้มพร้อมองค์ 13.76		
ลักษณะอนุภาค	รูปร่างไม่แน่นอน	รูปร่างไม่แน่นอน	รูปร่างไม่แน่นอน คล้ายฟองน้ำ	
	มีรูพญาค้อนข้างมาก		มีรูพญามาก	
	สามารถใช้แทนแป้งในการ	สามารถใช้แทนแป้งในการ	สามารถใช้แทนแป้งในการทำ	เนื่องจากผลิตภัณฑ์มีความสามารถในการอุ้มน้ำ
	ทำเค้กถ้วยได้ 6 % โดยไม่	ทำเค้กถ้วยได้ 6 % โดยไม่	เค้กถ้วยได้ 6 % ทำให้เค้กมีสี	สูง จึงน่าจะศึกษาการนำไปใช้ในผลิตภัณฑ์อาหาร
อาหาร	กระทบ		เหลืองและมีกลิ่นส้ม มีรสขมเล็กน้อย	อื่นๆ ที่มีน้ำเป็นองค์ประกอบอยู่มาก
	ต่อคุณภาพของเค้ก		น้อยแต่อยู่ในระดับยอมรับได้	