



บทที่ 5

### สรุปผลและข้อเสนอแนะ

จากการทดลองอาจสรุปผลได้ดังนี้ คือ

1. พลาสติคเค็มแห้งที่มีคะแนนการประเมินคุณภาพด้านลักษณะปรากฏ เนื้อสัมผัส และรสชาติจากผู้บริโภคสูงสุด มีความชื้นระหว่างร้อยละ (โดยน้ำหนัก)  $39.4 \pm 2.06$  และปริมาณโซเดียมคลอไรด์ร้อยละ (โดยน้ำหนักแห้ง)  $13.03 \pm 0.91$
2. สภาวะที่เหมาะสมสำหรับกระบวนการผลิตพลาสติคเค็มแห้งคือ การทำเค็มแบบใช้น้ำเกลืออิมตัว เป็นเวลา 2 ชั่วโมง และการอบแห้งในเครื่องอบแห้งแบบลมร้อนที่มีความเร็วลม 80 - 85 เมตรต่อวินาที ที่อุณหภูมิ 50 °ซ. เป็นเวลา 12 ชั่วโมง โดยปริมาณปลาที่อบแห้งต่อความจุของช่องอบแห้ง 7.2 กิโลกรัมต่อลูกบาศก์เมตร โดยค่าใช้จ่ายในการอบแห้ง (เฉพาะค่าพลังงานไฟฟ้า) เท่ากับ 18.68 บาทต่อกิโลกรัมพลาสติคเค็มแห้ง
3. การเก็บรักษาพลาสติคเค็มแห้งที่ได้จากสภาวะการผลิตที่เลือกจากการทดลองในข้อ 2 บรรจุในบรรจุภัณฑ์ขนาดเล็ก น้ำหนักบรรจุ 300 กรัม ซึ่งใช้ถุงโพลีเอทธิลีน (HDPE) ขนาด 8 นิ้ว x 12 นิ้ว หนา 125 ไมครอน และเก็บรักษาที่อุณหภูมิห้อง  $30 \pm 2$  °ซ. ความชื้นสัมพัทธ์ร้อยละ 57 - 86 พบว่าผลิตภัณฑ์ที่บรรจุในสภาวะบรรจุแบบธรรมดาจะเสื่อมเสียโดยบัคเตเรียและเชื้อราหลังจากการเก็บรักษา 5 วัน ส่วนผลิตภัณฑ์ที่บรรจุแบบสุญญากาศจะไม่เป็นที่ยอมรับของผู้บริโภคหลังจากเก็บรักษา 21 วัน โดยผลิตภัณฑ์จะเสื่อมคุณภาพเนื่องจากการเปลี่ยนสีของเนื้อปลาและมีกลิ่นหืน
4. การเก็บรักษาพลาสติคเค็มแห้งที่ได้จากสภาวะการผลิตที่เลือกจากการทดลองในข้อ 2 บรรจุในบรรจุภัณฑ์ขนาดใหญ่ น้ำหนักบรรจุ 5 กิโลกรัม ซึ่งใช้ถุงโพลีเอทธิลีน (LDPE) ขนาด 14 นิ้ว x 22 นิ้ว หนา 125 ไมครอน และบุภายในด้วยกระดาษคราฟท์ 1 ชั้น และทำการเก็บรักษาที่อุณหภูมิ  $-18 \pm 2$  °ซ. พบว่าผลิตภัณฑ์มีสภาพเป็นที่ยอมรับของผู้ทดสอบได้นานถึง 12 สัปดาห์ ซึ่งจะเสื่อมคุณภาพเนื่องจากการสูญเสียความชื้น การเปลี่ยนสีของเนื้อปลาและ

มีกลิ่นหืน

ข้อเสนอแนะสำหรับการวิจัยต่อไป

1. ควรมีการศึกษาเพิ่มเติมเกี่ยวกับการหาสภาวะการอบแห้งพลาสติกในเครื่องอบแห้งแบบอื่น ๆ เพื่อเปรียบเทียบต้นทุนในการอบแห้งที่เหมาะสมกับราคาของผลิตภัณฑ์
2. ควรมีการศึกษาเพิ่มเติมเกี่ยวกับการพัฒนาบรรจุภัณฑ์รวมทั้งการใช้สารกันหืนในการเก็บรักษาพลาสติกเค็มแห้ง ทั้งนี้เพื่อยืดอายุการเก็บรักษาของผลิตภัณฑ์



ศูนย์วิทยทรัพยากร  
จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย