บทที่ 6

สรุปผลการทดลองและข้อเสนอแนะ

สรุปผลการทดลอง

6.1 แป้งชุบทอดสูตรที่ใช้เป็นต้นแบบในการทดลองประกอบด้วย แป้งสาลีเอนกประสงค์ 78.00% เกลือ 2.5% ผงฟู 2.5% ไข่รวมผง 13.3% และน้ำตาล 3.5% ผลิตภัณฑ์ที่ผลิตขึ้นมีคะแนนความชอบด้านความกรอบ และความชอบรวมสูงกว่าพวกที่ใช้แป้งชุบทอดสูตรอื่น อีกทั้งผลิตภัณฑ์ที่ได้ดูดซึมไขมันในปริมาณต่ำ

6.2 ไข่ทั้งฟองไม่ว่าจะเป็นไข่สดหรือไข่ผง ช่วยในการเกาะติดของแป้งดีกว่าไข่แดงสดและไข่แดงผง และสามารถใช้ไข่สดแทนไข่ผงได้ การใช้ไข่ทั้งฟองเป็นส่วนผสมให้ผลิตภัณฑ์ที่มีปริมาณไขมันต่ำกว่าซึ่งมีผลดีต่ออายุการเก็บของผลิตภัณฑ์

6.3 เกล็ดขนมปังที่เหมาะสม คือ เกล็ดขนมปังชนิดหยาบ ผลิตภัณฑ์ที่ได้มีคะแนนความชอบด้านลักษณะปรากฏดีกว่า ไขมันต่ำกว่าและราคาเกล็ดขนมปังถูกกว่า

6.4 การใช้แป้งข้าวโพด 16%+แป้งข้าวเจ้า 9% ทดแทนแป้งสาลีเอนกประสงค์โดยผสมน้ำในอัตราส่วนแป้งต่อน้ำเท่ากับ 1:1 สำหรับผลิตภัณฑ์กึ่งสำเร็จรูป และ 1:1.5 สำหรับผลิตภัณฑ์สำเร็จรูป ให้ผลิตภัณฑ์ที่มีคะแนนความชอบด้านเนื้อสัมผัสและความกรอบสูงกว่าพวกที่ใช้แป้งสาลีเอนกประสงค์ 100% และแป้งสาลีเอนกประสงค์ 75%+แป้งข้าวโพด 25% อีกทั้งมีปริมาณไขมันต่ำกว่า

6.5 ภาวะที่เหมาะสมในการทอดผลิตภัณฑ์ก่อนแช่แข็ง คือ ทอดที่อุณหภูมิ 155 องศาเซลเซียส 20 วินาที ผลิตภัณฑ์ที่ได้มีคะแนนความชอบด้านสีสูงกว่าพวกที่ทอดที่อุณหภูมิ 165 องศาเซลเซียส และ 175 องศาเซลเซียส

6.6 การผลิตกุ้งชุบขนมปังแช่แข็งแบบกึ่งสำเร็จรูปจากกุ้งสดและกุ้งแช่แข็ง ควรลวกกุ้งก่อนการผลิต วิธีดังกล่าวแม้จะให้ผลผลิตต่ำ แต่ผลิตภัณฑ์มีคะแนนความชอบด้านความกรอบ ความชอบรวม และค่าแรงตัดขาดสูงซึ่งเป็นลักษณะที่ต้องการ ส่วนการผลิตกุ้งชุบขนมปังแช่แข็งแบบสำเร็จรูป ไม่จำเป็นต้องลวกกุ้งก่อนการผลิตและควรใช้กุ้งสดในการผลิต เพราะสะดวกและไม่เสียค่าใช้จ่ายในการลวกและการแช่แข็ง