

สรุปผลการทดลองและข้อเสนอแนะ

- 7.1 กรรมวิธีที่เหมาะสมในการผลิตถั่วลิสงแผ่นจะเริ่มจาก การคั่วถั่วลิสงด้วยเครื่องคั่วที่อุณหภูมิ 160 องศาเซลเซียส นาน 5 นาที แล้วทิ้งให้เย็นที่อุณหภูมิห้องก่อนนำมาลอกเยื่อหุ้มเมล็ดด้วยเครื่องลอกเยื่อแบบใช้แผ่นยางขัดสีนาน 15 วินาที แล้วจะนำมาบีบน้ำมันออกด้วยเครื่องไฮดรอลิคเพรสที่ความดัน 50 ตัน นาน 60 นาที จากนั้นจะนำกากถั่วลิสงที่ได้มาบดละเอียดด้วย Pin mill grinder แล้วค่อนำแป้งถั่วลิสงที่ได้มาผสมกับแป้งมันสำปะหลัง เกลือ และ น้ำ ก่อนรีดออกเป็นแผ่นด้วยเครื่องเอกซ์ทรูดเดอร์
- 7.2 สูตรส่วนผสมของถั่วลิสงแผ่นที่มีคุณภาพดีได้แก่ สูตรที่มีแป้งถั่วลิสงที่สกัดน้ำมันผสมอยู่ 45 เปอร์เซ็นต์ของน้ำหนักผสมระหว่างแป้งมันสำปะหลังและแป้งถั่วลิสง
- 7.3 คุณภาพของถั่วลิสงแผ่นจะเสื่อมเสียเมื่อถั่วลิสงแผ่นมีปริมาณ TBA มากกว่า 2.5 และมีความชื้น 4.88 เปอร์เซ็นต์ และตัวแปรที่มีผลต่ออายุการเก็บของถั่วลิสงแผ่นมากที่สุดได้แก่ ชนิดของภาชนะบรรจุ อันดับรองลงมาได้แก่ สภาพการบรรจุ และระดับปริมาณสารกันหืนในน้ำมันที่ใช้ทอด
- 7.4 การบรรจุถั่วลิสงแผ่นในถุงอะลูมิเนียมเปลว และภายใต้การแทนที่อากาศด้วยก๊าซไนโตรเจนเป็นวิธีการที่เหมาะสมในการบรรจุและยืดอายุการเก็บรักษา โดยสามารถเก็บรักษาได้ไม่ต่ำกว่า 6 สัปดาห์ ถ้าทอดถั่วลิสงแผ่นในน้ำมันที่มีสารกันหืน 0.008 เปอร์เซ็นต์ และถ้าทอดในน้ำมันที่มีสารกันหืน 0.016 เปอร์เซ็นต์จะสามารถเก็บรักษาได้นานถึง 10 สัปดาห์
- 7.5 ควรจะมีการเคลือบถั่วลิสงแผ่นด้วยคาราเมล เพราะจะช่วยให้ถั่วลิสงแผ่นมีลักษณะปรากฏที่ดีขึ้น คือจะมีผิวเรียบเป็นมันวาว และยังช่วยเพิ่มรสชาติของถั่วลิสงแผ่น
- 7.6 การผลิตแป้งถั่วลิสงที่สกัดน้ำมันเพื่อใช้ในการผลิตถั่วลิสงแผ่นด้วยเครื่องไฮดรอลิคเพรสไม่เหมาะที่จะใช้ในเชิงอุตสาหกรรม เนื่องจากมีกำลังผลิตน้อย ควรจะผลิตด้วยเครื่องสกรูเพรสหรือใช้ตัวทำละลายร่วมในการสกัดน้ำมัน

7.7 ควรจะมีการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารว่างประเภทอื่นๆที่ใช้แป้งถั่วลิสงเป็นองค์ประกอบ เช่น ใช้ผสมกับแป้งชนิดต่างๆแล้วเอ็กซ์ทรูดออกมาให้พองกรอบเลย เป็นต้น



ศูนย์วิทยทรัพยากร
จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย