



สรุปผลการทดลองและข้อเสนอนแนะ

สรุปผลการทดลอง

1. แคมพู่ที่จะทดลองควรมีสีเหลืองและสีม่วงเข้ม ไม่มีตำหนิต่างๆและไม่ควรมีมันติดกับหนัง โดยสีภาวะในการผลิตแคมพู่ควรประกอบด้วยการต้มให้สุกในน้ำเดือด 15 นาที อบหนังหุ้มที่อุณหภูมิ 60 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 4 ชั่วโมง เพื่อให้มีความชื้นประมาณร้อยละ 23.40 แล้วนำไปเคี้ยวในน้ำมันที่อุณหภูมิ 110 องศาเซลเซียส 30 นาที และ 130 องศาเซลเซียส 15 นาที นำไปทอดให้พองตัวที่ 200 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 2 นาที

2. การเก็บแคมพู่ควรใช้ภาชนะที่สามารถป้องกันการซึมผ่านของความชื้นและออกซิเจนได้เช่น ถุงaluminum foil laminate การใช้สารกันชื้นสามารถยืดระยะเวลาเริ่มต้นของการเกิดกลิ่นหืน(onset)ของแคมพู่ที่บรรจุในถุง PP และ HDPE จาก 2 สัปดาห์เป็น 3 สัปดาห์ได้ และค่า PV ของแคมพู่ที่ผสมสารกันชื้นในถุง PP และ HDPE เมื่อเก็บไว้ 4 สัปดาห์มีค่าไม่แตกต่างจากแคมพู่ที่ผลิตเสร็จใหม่ แต่แคมพู่ที่ไม่ผสมสารกันชื้นในภาชนะบรรจุทั้งสองเริ่มมีค่า PV สูงกว่าแคมพู่ที่ผลิตใหม่แล้ว ส่วนการบรรจุแคมพู่ด้วยการอัดแก๊สเฉื่อยอาจไม่พอเพียงต่อการป้องกันผลิตภัณฑ์จากการเกิดกลิ่นหืน เนื่องจากอาจมีออกซิเจนเหลืออยู่ภายในโพรงของแคมพู่

ข้อเสนอนแนะสำหรับงานวิจัยที่จะทำต่อไป

1. ศึกษาความเป็นไปได้ในการผลิตและศึกษาอายุการเก็บของแคมพู่ในการทดลองระดับ pilot scale
2. พัฒนาปรับปรุงสูตรและขั้นตอนการผลิตบางประการเช่น การเติมสารพวกให้กลิ่นรสต่างๆเช่น เครื่องเทศเพราะอาจช่วยให้แคมพู่มีกลิ่นและรสชาติดีขึ้น โดยเฉพาะอาจช่วยกลบกลิ่นหืนที่เกิดขึ้นได้บ้าง นอกจากนี้ควรศึกษาถึงวิธีการให้ความร้อนแบบอื่นสำหรับทำให้ผลิตภัณฑ์พองตัวเช่น การอบด้วยลมร้อนแทนการทอดในน้ำมัน เพราะน้ำมันจะเสื่อมสภาพได้ง่ายเมื่อได้รับความร้อนสูงและอาจทำให้แคมพู่เสื่อมคุณภาพได้เร็วขึ้น

3. ศึกษาถึงวิธีการผสมสารกันหืนเข้าไปในแคบหมูโดยตรง เช่นการพ่นหรือคลุกสารกันหืนเข้าไปหลังจากทอดให้พองแล้วโดยไม่ได้ผสมสารกันหืนผ่านทางน้ำมัน เนื่องจากสารกันหืนอาจสูญเสียเมื่อได้รับความร้อน
4. ควรศึกษาถึงการกรองหรือฟอกสีน้ำมันที่ใช่แล้ว เพื่อที่จะนำน้ำมันกลับมาใช้ต่อไป ทำให้ประหยัดยิ่งขึ้น
5. ควรศึกษาถึงการใส่สารเคมีที่สามารถทำลายออกซิเจน (oxygen scavenger) ซึ่งไม่เป็นอันตรายต่อสุขภาพของผู้บริโภคใส่ลงในภาชนะบรรจุด้วย โดยเฉพาะถุง aluminum foil laminate เพราะอาจทำให้เกิดกลิ่นหืนซ้ำลง
6. ศึกษาถึงการประยุกต์กรรมวิธีผลิตแคบหมูด้วยเครื่อง cooker extruder เพื่อให้ได้เป็นผลิตภัณฑ์ใหม่เช่น ข้าวเกรียบหมูเพราะตลาดอาหารขบเคี้ยวในประเทศไทยกำลังขยายตัว และแคบหมูก็เป็นผลิตภัณฑ์พื้นฐานซึ่งประชาชนทั่วไปรู้จักดีอยู่แล้ว