

บทที่ 6

สรุปผลการทดลอง

6.1 มันทะคนพันธุ์โกลด์ที่ใช้ในการทดลองมีองค์ประกอบทางเคมี ดังนี้

ความชื้น	65.16 - 70.55 %
โปรตีน	5.46 - 7.87 % (db.)
ไขมัน	0.76 - 1.11 % (db.)
เถ้า	2.13 - 2.32 % (db.)
เส้นใย	1.90 - 2.50 % (db.)
คาร์โบไฮเดรต	85.70 - 89.76 % (db.)
น้ำตาลรีดิวิซ์	1.22 - 2.87 % (wb.)

6.2 อุณหภูมิและเวลาที่ใช้ในการยับยั้งปฏิกิริยาการเกิดสีน้ำตาลเนื่องจากเอนไซม์ คือ การลวกที่อุณหภูมิ 85 °C เป็นเวลา 5 นาที

6.3 ตัวแปรที่เหมาะสมในการผลิตอาหารว่าง มีดังนี้

ความเร็วสกรูอัด	100	รอบ/นาที
ปริมาณแป้งมันสำปะหลัง	50	เปอร์เซ็นต์โดยน้ำหนักส่วนผสม
ปริมาณความชื้น	40	เปอร์เซ็นต์โดยน้ำหนักส่วนผสม

6.4 สภาพที่เหมาะสมในการทอด คือ ทอดที่อุณหภูมิ 190 °C เวลา 25 วินาที

6.5 ผลิตภัณฑ์ที่ได้รับการปรับปรุงรสชาติที่เหมาะสม ได้แก่ ผลิตภัณฑ์รสไก่ย่าง ผลิตภัณฑ์ที่โรยเกลือ และ ผลิตภัณฑ์ที่เคลือบน้ำเชื่อมเข้มข้น

6.6 สามารถเก็บผลิตภัณฑ์รสไก่ย่าง และผลิตภัณฑ์ที่โรยเกลือ เป็นเวลาอย่างน้อย 12 สัปดาห์ ที่ทุกสภาวะ สำหรับผลิตภัณฑ์ที่เคลือบน้ำเชื่อมเข้มข้น ที่เก็บภายใต้ก๊าซไนโตรเจน และ ที่ปริมาณสารกันหืน 0.016 % สามารถเก็บได้อย่างต่ำ 2 สัปดาห์ แต่ไม่เกิน 4 สัปดาห์

ข้อเสนอแนะสำหรับงานวิจัยที่จะทำต่อไป

1. อาจมีการปรับปรุงคุณภาพของผลิตภัณฑ์ เพื่อเป็นแหล่งโปรตีนเสริมโดยอาจใช้ แป้งถั่วเหลือง แป้งถั่วเขียว ทดแทนแป้งมันสำปะหลัง
2. พัฒนารูปแบบของผลิตภัณฑ์สุดท้าย ให้มีลักษณะที่แตกต่างออกไป เช่น นำมาเคลือบช็อคโกแลต โกโก้ หรือทำเป็นแผ่น (flake) เป็นต้น