

## บทที่ 5

### สรุปและข้อเสนอแนะ

#### 5.1 สรุปผลการทดลอง

การพัฒนาผลิตภัณฑ์ขนมทองม้วนแป้งมะพร้าวทดแทนแป้งสาลีรสปลาเกะต้นน้ำพริกเผา มีวัตถุประสงค์เพื่อพัฒนาผลิตภัณฑ์ขนมทองม้วนใหม่ โดยมีการใช้แป้งมะพร้าวแทนแป้งสาลีและมีการเสริมใบชะพลูลงในขนมทองม้วน โดยศึกษาสูตรพื้นฐานของ สัมฤทธิ์(2560) ในการทำขนมทองม้วน เนื่องจากขนมทองม้วนที่ดี คือ สีเหลืองทองสม่ำเสมอ พับหรือม้วนได้ขนาด กรอบแต่ไม่แข็งกระด้าง หอมไปพร้อมกับกะทิและน้ำตาล รสหวานพอเหมาะ

5.1.1 จากการศึกษาอัตราส่วนแป้งมะพร้าว: แป้งสาลี จำนวน 4 ระดับ 25 : 75, 20 : 80, 15 : 85, 10 : 90 กับผู้บริโภคนจำนวน 50 คน โดยพิจารณาคุณภาพทางประสาทสัมผัสได้แก่ ลักษณะที่ปรากฏ สี กลิ่น รสชาติ ความกรอบ ความชอบโดยรวม ซึ่งใช้ ใช้ 5 Point Hedonic Scale ในการวิเคราะห์ข้อมูลด้านสถิติพบว่าผู้บริโภคให้การยอมรับแป้งมะพร้าวต่อแป้งสาลีที่ระดับ 20 : 80 มากที่สุด จากคะแนนในด้านลักษณะปรากฏคะแนนความชอบมากที่สุดคือ 20 : 80 อยู่ในระดับมาก คะแนน(4.00) ด้านสีคะแนนความชอบมากที่สุดคือ 20 : 80 อยู่ในระดับมาก คะแนน(3.68) ด้านกลิ่นคะแนนความชอบมากที่สุดคือ 20 : 80 อยู่ในระดับมาก คะแนน(3.72) ด้านรสชาติคะแนนความชอบมากที่สุดคือ 20 : 80 อยู่ในระดับมาก คะแนน(4.06) ด้านความกรอบคะแนนความชอบมากที่สุดคือ 20 : 80 อยู่ในระดับมากที่สุด คะแนน(4.22) ด้านความชอบโดยรวมคะแนนความชอบมากที่สุดคือ 20 : 80 อยู่ในระดับมาก คะแนน(4.18) เนื่องจากมีลักษณะเนื้อสัมผัสของขนมทองม้วนที่กรอบและหอม พบว่าหมีขั้วที่เติมแป้งมะพร้าวพบว่าผู้บริโภคให้การยอมรับสูตรที่ผสมแป้งมะพร้าวร้อยละ 5 สามารถปรับปรุงเนื้อสัมผัสของหมีขั้วให้ดีขึ้นได้ โดยความเหนียว ความนุ่ม ความเรียบเนียนของเส้นและช่วยกระบวนการผลิต ทำให้การรีดโด และตัดเส้นทำได้ง่ายขึ้น จตุพร รื่นรักษและคณะ (2556)

5.1.2 จากการศึกษาอัตราส่วนใบชะพลูที่เสริมลงในขนมทองม้วนจำนวน 5 สูตร ร้อยละ 5,10,15,20 และ25 ต่อปริมาณส่วนผสมทั้งหมดของขนมทองม้วนกับผู้บริโภคจำนวน 50 คน โดยพิจารณาคุณภาพทางประสาทสัมผัสได้แก่ ลักษณะที่ปรากฏ สี กลิ่น รสชาติ ความกรอบ ความชอบโดยรวม ซึ่งใช้ ใช้ 5 Point Hedonic Scale ในการวิเคราะห์ข้อมูลด้านสถิติพบว่าผู้บริโภคให้การยอมรับสูตรที่เสริมใบชะพลูร้อยละ 5 ปริมาณส่วนผสมทั้งหมดของขนมทองม้วนมากที่สุด จากคะแนนในด้านลักษณะปรากฏคะแนนความชอบมากที่สุดคือ ร้อยละ 5 อยู่ในระดับมากที่สุด คะแนน (4.26) ด้านสีคะแนนความชอบมากที่สุดคือ ร้อยละ 5 อยู่ในระดับมาก คะแนน (4.12) ด้านกลิ่นคะแนนความชอบมากที่สุดคือ ร้อยละ 5 อยู่ในระดับมาก คะแนน (4.10) ด้าน

รสชาติคะแนนความชอบมากคือ ร้อยละ 5 อยู่ในระดับมาก คะแนน (4.04) ด้านความกรอบคะแนนความชอบมากคือ ร้อยละ 5 อยู่ในระดับมาก คะแนน (4.14) ด้านความชอบโดยรวมคะแนนความชอบมากที่สุดคือ ร้อยละ 5 อยู่ในระดับมาก คะแนน (4.24) เนื่องจากแผ่นทองม้วนมีลักษณะสม่ำเสมอ สีสวย มีกลิ่นหอมของใบชะพลูเล็กน้อย พบว่าการผสมใบชะพลูลงในผลิตภัณฑ์ธัญพืชผสมใบชะพลูอัดแห้งผู้บริโภคให้การยอมรับ ใบชะพลูร้อยละ 5 และเมื่อเพิ่มปริมาณใบชะพลูอบแห้งมากขึ้นทำให้กลิ่นของใบชะพลูค่อนข้างแรง สุธิดา (2553)

5.1.3 จากผลการทดสอบพบว่า ปลากระตัก 100 กรัม ให้แคลเซียมสูงถึง 905 มิลลิกรัม จากใบชะพลู 100 กรัม ให้แคลเซียมถึง 601 มิลลิกรัม ยังพบว่ายีสต์และราอยู่ในเกณฑ์คุณภาพทางจุลชีววิทยาของอาหาร โดยมีค่า ความชื้น โปรตีน ไขมัน เถ้า แคลอรีจากไขมัน แคลเซียม จุลินทรีย์ทั้งหมด ยีสต์และรา ร้อยละ 8.50, 12.99, 17.72, 2.14, 159.48, 1940.194, <2.5, <10 ตามลำดับ

ขนมทองม้วนแป้งมะพร้าวทดแทนแป้งสาลีสปลากระตักน้ำพริกเผาเสริมใบชะพลูมีส่วนผสมดังนี้ แป้งสาลีร้อยละ13.39 แป้งข้าวกล้องร้อยละ4.33 แป้งมันร้อยละ1.66 แป้งมะพร้าวร้อยละ3.34 ไข่ไก่ร้อยละ 10.94 กะทิร้อยละ34.74 น้ำตาลมะพร้าวร้อยละ13.82 เกลือร้อยละ0.03 น้ำร้อยละ6.03 งาดำร้อยละ2.53 ปลากระตักร้อยละ3.46 น้ำพริกเผาร้อยละ4.52 ใบชะพลูร้อยละ1.13

## 5.2 ข้อเสนอแนะ

### 5.2.1 ข้อเสนอแนะจากงานวิจัย

5.2.1.1 กลิ่นของปลากระตักในผลิตภัณฑ์มีกลิ่นแรง

5.2.2.2 ทองม้วนบางสูตร มีความเหนียว

### 5.2.2 ข้อเสนอแนะในงานวิจัยครั้งต่อไป

5.2.2.1 การศึกษาอายุการเก็บรักษาของผลิตภัณฑ์