

## บทที่ 5

### สรุปผล อภิปรายผล และข้อเสนอแนะ

การพัฒนาผลิตภัณฑ์เพิ่มมูลค่าจากกล้วยน้ำว้าโดยใช้เทคโนโลยีการแปรรูปอาหารที่เหมาะสมสำหรับชุมชน เป็นแผนงานวิจัยที่มุ่งพัฒนาผลิตภัณฑ์เพิ่มมูลค่าจากกล้วยน้ำว้า โดยใช้เทคโนโลยีการแปรรูปอาหารที่เหมาะสมสำหรับชุมชน ได้แก่ กล้วยกรอบเคลือบคาราเมล เครื่องดื่มจากกล้วยน้ำว้า ผสมสมุนไพร น้ำส้มสายชูหมักจากกล้วยน้ำว้า น้ำสลัดและแซนวิชสเปรดจากน้ำส้มสายชูกล้วย โดยคาดหวังให้ได้ผลิตภัณฑ์ใหม่จากกล้วยที่มีประโยชน์ต่อสุขภาพ ส่งเสริมการใช้ประโยชน์จากวัตถุดิบภายในท้องถิ่น ช่วยเพิ่มมูลค่าผลิตผลจากกล้วยน้ำว้า สามารถนำไปต่อยอดเชิงพาณิชย์ ส่งเสริมอาชีพและพัฒนารายได้ของชุมชนในความดูแลของมหาวิทยาลัยราชภัฏธนบุรี การดำเนินงานตามแผนงานวิจัยสามารถสรุปผล อภิปรายผล และมีข้อเสนอแนะ ดังนี้

#### 1. สรุปผลการวิจัย

การดำเนินงานครั้งนี้ประกอบด้วยโครงการวิจัยภายใต้แผนงานวิจัย จำนวน 3 โครงการ ซึ่งทุกโครงการเป็นการวิจัยประเภทการพัฒนาทดลอง (experimental development) โดยสามารถสรุปผลแต่ละโครงการวิจัยและภาพรวมของแผนงานวิจัยได้ ดังนี้

##### 1.1 การพัฒนากล้วยกรอบเคลือบคาราเมล สามารถสรุปผลการวิจัยได้ ดังนี้

1.1.1 การเตรียมกล้วยทอดกรอบ มีขั้นตอนดังนี้ ใช้กล้วยน้ำว้าดิบ ระดับการสุกที่ 1 ปอกเปลือก นำกล้วยไปแช่ในสารละลายกรดซิตริกเข้มข้น 1% เป็นเวลา 5 นาที สะเด็ดน้ำ ซับให้แห้ง แล้วหั่นกล้วยตามแนวยาวออกเป็น 4 ส่วน หั่นตามแนวขวาง เป็นชิ้นหนาประมาณ 1.5 มิลลิเมตร ทอดในน้ำมันปาล์มแบบ deep fry ที่อุณหภูมิ 170 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 10 นาที คนกล้วยสม่ำเสมอเพื่อไม่ให้ชิ้นกล้วยติดกัน ได้กล้วยทอดกรอบที่มีลักษณะเป็นแผ่นแบนกรอบ มีสีเหลืองทอง ปนน้ำตาลอมแดง

1.1.2 สูตรกล้วยกรอบเคลือบคาราเมลที่เหมาะสม ประกอบด้วย กล้วยทอดกรอบ 750 กรัม ผสมกับเม็ดมะม่วงหิมพานต์อบแห้ง เมล็ดฟักทองอบแห้ง ลูกเกดดำ แครนเบอร์รี่อบแห้ง กี้ว้ออบแห้ง อย่างละ 100 กรัม คลุกผสมกับน้ำเชื่อมคาราเมลที่ทำจากเนยสด น้ำตาลทราย นมสด น้ำผึ้ง และเกลือ ปริมาณ 200 150 20 20 และ 1.5 กรัม ตามลำดับ ผลิตภัณฑ์ที่พัฒนาขึ้นได้รับคะแนนเฉลี่ยด้านความชอบโดยรวมในระดับชอบมาก ( $7.58 \pm 0.41$ )

1.2 การพัฒนาเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพจากกล้วยน้ำว้าผสมสมุนไพร ได้สูตรผลิตภัณฑ์เครื่องดื่มเพื่อสุขภาพจากกล้วยน้ำว้าผสมสมุนไพร จำนวน 5 สูตร ได้แก่ เครื่องดื่มจากกล้วยน้ำว้า เครื่องดื่มจากกล้วยน้ำว้าผสมเตยหอม เครื่องดื่มจากกล้วยน้ำว้าผสมฝรั่ง เครื่องดื่มจากกล้วยน้ำว้าผสมกระเจี๊ยบ และเครื่องดื่มจากกล้วยน้ำว้าผสมอัญชัน โดยสามารถสรุปผลการวิจัยได้ ดังนี้

1.2.1 กระบวนการผลิตเครื่องดื่มจากกล้วยน้ำว้า มีขั้นตอนดังนี้ ใช้กล้วยน้ำว้าสุก ระดับการสุกที่ 7-8 นำมาหนึ่งทั้งเปลือกด้วยไอน้ำ เป็นเวลา 8.30 นาที ปอกเปลือก นำไปปั่นกับน้ำหรือน้ำ

สมุนไพรตามสูตร โดยใช้อัตราส่วนระหว่างเนื้อกล้วยน้ำว้าต่อน้ำที่ 1:4 กรอง เติมกรดซิตริก 0.3% และ CMC 0.3% ปรับระดับความหวานด้วยน้ำตาลทราย ให้ได้ 12°Brix นำไปพาสเจอร์ไรส์โดยให้ความร้อนที่ 90 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 5 นาที บรรจุขณะร้อนลงในขวดแก้วที่สะอาด ปิดฝา และทำให้เย็นทันที

1.2.2 การเตรียมน้ำสมุนไพร ใช้สมุนไพรต่อน้ำ 2 ลิตร ดังนี้ เตยหอม 200 กรัม แก่นฝาง 80 กรัม ดอกกระเจี๊ยบแห้ง 40 กรัม หรือดอกอัญชันแห้ง 20 กรัม ต้มจนเดือดและกรอง เพื่อนำไปปั่นผสมกับเนื้อกล้วยสุกแทนน้ำเปล่าตามสูตรข้างต้น ผลผลิตภัณฑ์ที่พัฒนาขึ้นได้รับคะแนนเฉลี่ยด้านความชอบโดยรวมในระดับชอบปานกลางถึงชอบมาก ( $7.54 \pm 1.34$ ,  $7.25 \pm 1.21$ ,  $7.31 \pm 1.41$ ,  $7.42 \pm 1.17$  และ  $7.38 \pm 1.14$  ตามลำดับ)

1.3 ผลการพัฒนาผลิตภัณฑ์และแซนวิชสเปรตจากน้ำส้มสายชูกล้วย สามารถสรุปผลการวิจัยได้ ดังนี้

1.3.1 การหมักน้ำส้มสายชูจากกล้วยน้ำว้า มีขั้นตอนดังนี้ ใช้กล้วยน้ำว้าสุกกอม ระดับการสุกที่ 8 ขึ้นไป สับเนื้อกล้วยสุกให้ละเอียดผสมกับน้ำสะอาด ในอัตราส่วน 1:4 เติมน้ำตาลทราย 1 กิโลกรัม และกรดซิตริก 10 กรัม ต่อเนื้อกล้วย 1 กิโลกรัม หมักโดยใช้ยีสต์ผงสำหรับหมักไวน์ทางการค้า ที่อุณหภูมิห้องเป็นเวลา 9 วัน ได้ผลผลิตน้ำหมักที่มีปริมาณแอลกอฮอล์เฉลี่ย 10.2% สำหรับนำไปหมักน้ำส้มสายชูโดยใช้กรดสแตนเลสเป็นภาชนะในการหมัก มีส่วนประกอบน้ำหมักต่อ 1 ถาด ดังนี้ น้ำกล้วยที่อัตราส่วนเนื้อกล้วยสุกต่อน้ำสะอาด เท่ากับ 1:4 ปริมาณ 600 มิลลิลิตร หัวเชื้อน้ำส้มสายชู 100 มิลลิลิตร และน้ำหมักแอลกอฮอล์ ปริมาณ 1,300 มิลลิลิตร (แบ่งใส่ครั้งที่ 1 ปริมาณ 300 มิลลิลิตร และครั้งที่ 2 ปริมาณ 1,000 มิลลิลิตร) หมักที่อุณหภูมิห้อง ประมาณ 7 วัน ได้ผลผลิตน้ำส้มสายชูหมักที่มีปริมาณกรดอะซิติกเฉลี่ย 5.05% ต้มฆ่าเชื้อ บรรจุขวดสะอาด ผลผลิตน้ำส้มสายชูหมักจากกล้วยน้ำว้าที่ได้มีสีเหลืองอ่อน ใส มีกลิ่นฉุนของกรดอะซิติก

1.3.2 ผลผลิตน้ำสลัดที่พัฒนาขึ้น จัดเป็นชนิดน้ำสลัดสุก ตามค่านิยามในมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน น้ำสลัด (มผช.672/2547) ประกอบด้วย น้ำมันถั่วเหลือง 220 กรัม น้ำส้มสายชู 75 กรัม น้ำตาลทราย 80 กรัม มัสตาร์ด 5 กรัม เกลือป่น 5 กรัม พริกไทยป่น 2.5 กรัม และไข่แดง 2 ฟอง ปั่นผสมให้เนื้อเนียนขึ้น ทำให้สุกด้วยการตุ๋นบนน้ำร้อน ประมาณ 5 นาที บรรจุขณะร้อนลงในขวดแก้วที่สะอาด ปิดฝา และทำให้เย็นทันที ผลผลิตภัณฑ์ที่พัฒนาขึ้นได้รับคะแนนเฉลี่ยด้านความชอบโดยรวมในระดับชอบมาก ( $7.75 \pm 0.63$ )

1.3.3 ผลผลิตแซนวิชสเปรตที่พัฒนาขึ้น ประกอบด้วย น้ำสลัดจากน้ำส้มสายชูกล้วย 820 กรัม แต่งกวาดอง 130 กรัม และแครอทดอง 50 กรัม ผสมให้เข้ากัน บรรจุในขวดแก้วที่สะอาด ปิดฝาให้แน่น สูตรนี้ได้รับคะแนนเฉลี่ยด้านความชอบโดยรวมในระดับชอบปานกลาง ( $7.46 \pm 0.84$ )

1.4 ผลการวิเคราะห์ต้นทุนของผลิตภัณฑ์ที่พัฒนาขึ้น เป็นต้นทุนประมาณการที่เกิดจากค่าวัตถุดิบรวมค่าสาธารณูปโภคร้อยละ 20 ค่าบรรจุภัณฑ์และฉลากของแต่ละผลิตภัณฑ์ โดยสรุปได้ดังนี้

1.4.1 ผลผลิตกล้วยกรอบเคลือบคาราเมล บรรจุภัณฑ์เป็นถุงพลาสติกใสที่มีลักษณะเป็นซองตั้งได้และมีซิปล็อค ขนาดบรรจุ 150 กรัม มีต้นทุนประมาณการเท่ากับ 54.70 บาทต่อถุง

1.4.2 ผลิตภัณฑ์เครื่องต้มเพื่อสุขภาพจากกล้วยน้ำว้าผสมสมุนไพร บรรจุภัณฑ์เป็นขวด แก้วใส ทรงสูง ฝาโลหะสีดำ ปริมาตรบรรจุ 180 มิลลิลิตร สูตรไม่ผสมสมุนไพร สูตรผสมเตยหอม ฝรั่ง กระเจี๊ยบ และอัญชัน มีต้นทุนประมาณการเท่ากับ 12.17, 12.60, 12.99, 13.03 และ 12.68 บาท ต่อขวด ตามลำดับ

1.4.3 ผลิตภัณฑ์น้ำสลัดและแซนวิชสเปรดจากน้ำส้มสายชูกล้วย บรรจุภัณฑ์เป็นขวด แก้วใส ปากกว้าง ฝาโลหะสีขาว ปริมาตรบรรจุ 180 มิลลิลิตร มีต้นทุนประมาณการเท่ากับ 29.32 บาท และ 28.85 บาท ตามลำดับ

1.5 การดำเนินงานการถ่ายทอดเทคโนโลยีการผลิตสู่ชุมชน แบ่งออกเป็น 3 กิจกรรม ได้แก่ การถ่ายทอดเทคโนโลยีการผลิตกล้วยกรอบเคลือบคาราเมล การถ่ายทอดเทคโนโลยีการผลิตเครื่องต้มเพื่อสุขภาพจากกล้วยน้ำว้าผสมสมุนไพร และการถ่ายทอดเทคโนโลยีการผลิตน้ำส้มสายชูหมักจากกล้วยน้ำว้า ผลิตภัณฑ์น้ำสลัด และแซนวิชสเปรด โดยทั้ง 3 กิจกรรม มีผู้เข้าร่วมการอบรมจำนวน 20 คน จากกลุ่มวิสาหกิจชุมชนประสานมิตร เขตธนบุรี จังหวัดกรุงเทพมหานคร และผู้สนใจทั่วไป มีผลการประเมินความพึงพอใจต่อการจัดอบรมในด้านความพร้อมของสถานที่และอุปกรณ์ในการอบรม การถ่ายทอดและการตอบคำถามของวิทยากร เนื้อหาการอบรมเข้าใจได้ง่าย เอกสารประกอบการฝึกอบรมมีความเหมาะสมและเป็นประโยชน์ การได้รับความรู้เพิ่มขึ้นหลังการจัดอบรม การนำความรู้ไปใช้ประโยชน์ได้ และความสามารถถ่ายทอดองค์ความรู้ที่ได้รับให้แก่ผู้อื่นได้ ในระดับมากที่สุดทุกกิจกรรม โดยทุกกิจกรรมได้รับคะแนนเฉลี่ยความพึงพอใจโดยภาพรวมต่อการจัดอบรมในระดับมากที่สุด (4.65±0.49, 4.60±0.60 และ 4.70±0.47 ตามลำดับ)

## 2. อภิปรายผล

ผลการดำเนินงานครั้งนี้สามารถอภิปรายผลได้ ดังนี้

2.1 ในขั้นตอนการเตรียมกล้วยทอดกรอบ มีการนำกล้วยที่ปอกเปลือกแล้วไปแช่ในสารละลายกรดซิตริกเข้มข้น 1% เป็นเวลา 5 นาที เพื่อเป็นการป้องกันการเกิดสีน้ำตาล (browning reaction) ที่มีสาเหตุมาจากปฏิกิริยา oxidation ของสารประกอบฟีนอล ไปเป็น o-quinone และเกิดพอลิเมอร์ไรซ์ต่อจนได้สารเชิงซ้อนสีน้ำตาล โดยมีเอนไซม์ polyphenol oxidase ที่มีอยู่ในกล้วยเป็นตัวเร่งปฏิกิริยา ซึ่งสามารถป้องกันได้โดยขัดขวางหรือยับยั้งการทำงานของเอนไซม์ กำจัดหรือลดปริมาณออกซิเจน หรือเติมสารที่มีผลต่อเอนไซม์และซัลเฟอร์ต เป็นต้น สมฤดี ไทพาณิชย์ และปราณี อานเป็รื่อง (2556) ศึกษาการป้องกันการเกิดสีน้ำตาลของผลิตภัณฑ์เนื้อกล้วยหอมตีปนพาสเจอร์ไรซ์ โดยการให้ความร้อนด้วยไอน้ำเดือดกับผลกล้วยหอมทั้งผล จนมีอุณหภูมิ 85°C นาน 3 นาที ร่วมกับการเติมกรดซิตริก หรือกรดแอสคอร์บิกปริมาณร้อยละ 1.50 หรือการให้ความร้อนนาน 5 นาที ร่วมกับการเติมกรดซิตริกปริมาณร้อยละ 2.00 หรือกรดแอสคอร์บิกปริมาณร้อยละ 0.50 ถึง 3 ทั้งนี้ต้องคำนึงถึงความเข้มข้นของกรดที่ใช้ซึ่งอาจส่งผลต่อรสเปรี้ยวของผลิตภัณฑ์จนไม่เป็นที่ยอมรับของผู้บริโภค ทั้งนี้อาจแก้ปัญหาด้วยวิธีพื้นบ้านอย่างง่าย ๆ ด้วยการแช่กล้วยที่ปอกเปลือกแล้วในน้ำเกลือหรือน้ำมะนาวได้

2.2 ก๊วยทอดกรอบที่ได้มีลักษณะน้ำมันเล็กน้อย ทั้งนี้เนื่องจากผิวหน้าของก๊วยยังมีไอน้ำเหลืออยู่ตามธรรมชาติ เมื่อปล่อยให้ชิ้นก๊วยเย็นลง เกิดการควบแน่นของไอน้ำที่ผิวก๊วยเกิดสถานะสูญญากาศ ทำให้น้ำมันที่เกาะอยู่ที่ผิวซึมเข้าสู่ชิ้นก๊วย โดยสามารถลดการอมน้ำมันโดยกำจัดน้ำมันหลังการทอด เช่น ใช้การเขย่า การซับด้วยกระดาษซับมัน หรือการอบก๊วยในตู้อบลมร้อน ซึ่งแต่ละวิธีมีค่าใช้จ่ายที่แตกต่างกัน ผู้ผลิตต้องพิจารณาเลือกใช้วิธีที่เหมาะสมกับการลงทุน

2.3 ในการพัฒนาเครื่องต้มเพื่อสุขภาพจากก๊วยน้ำว่า พบว่า สูตรที่ได้รับการคัดเลือกมีอัตราส่วนระหว่างเนื้อก๊วยน้ำว่าต่อน้ำเท่ากับ 1:4 โดยน้ำหนัก สอดคล้องกับงานวิจัยของ Moneshkumar (2001) ที่พบว่า อัตราส่วนระหว่างเนื้อก๊วยต่อน้ำเท่ากับ 1:4 โดยน้ำหนัก ได้รับความชอบจากผู้ทดสอบสูงสุด ทั้งนี้ เพคตินเป็นสารที่พบมากในก๊วยน้ำว่าสุกสลายกับน้ำ หรือแวนลอยทำให้เครื่องต้มจากก๊วยมีความหนืด ซึ่งปริมาณน้ำน้อยทำให้เครื่องต้มก๊วยมีความหนืดมากไปไม่เป็นที่ยอมรับของผู้บริโภค ส่วนระดับความหวานที่เหมาะสมในการผลิตเครื่องต้มจากก๊วยน้ำว่าเท่ากับ 12°Brix สอดคล้องกับปรัดน์ ศุภมิตรโยธิน (2556) กล่าวว่า การเติมน้ำตาลเพื่อปรับระดับความหวานของเครื่องต้ม โดยทั่วไปจะเติมไม่เกิน 13°Brix

2.4 ปัญหาที่พบในการผลิตเครื่องต้มจากก๊วย คือ การเกิดสีน้ำตาลในผลิตภัณฑ์ สาเหตุเนื่องมาจากการทำงานของเอนไซม์ polyphenol oxidase ในก๊วย ดังนั้น ในขั้นตอนการเตรียมเนื้อก๊วยจึงมีการนำก๊วยน้ำว่ามานึ่งทิ้งเปลือกก่อน เพื่อเป็นการยับยั้งการทำงานของเอนไซม์ ส่วนการประยุกต์ใช้สีจากพืชสมุนไพร ช่วยให้เครื่องต้มที่ได้มีสีสันสวยงาม และมีประโยชน์ต่อสุขภาพ เนื่องจากมีสารพฤกษเคมีที่มีฤทธิ์ในการต้านอนุมูลอิสระ แต่เนื่องจากน้ำสมุนไพรมีค่า pH ค่อนข้างสูง ดังนั้น จึงต้องเติมกรดซิตริกลงไปเพื่อเป็นการสร้างผลิตภัณฑ์เครื่องต้มที่มีความเป็นกรดสูง (pH ต่ำ) และเสริมสารฟีนอลิกจากธรรมชาติ โดยในแต่ละสูตรจะควบคุมปริมาณกรดซิตริกให้มีความเข้มข้นเท่ากัน เพื่อควบคุมรสชาติให้มีความเปรี้ยวใกล้เคียงกัน ส่วนเครื่องต้มจากก๊วยน้ำว่าผสมกระเจี๊ยบแดงมีรสชาติเปรี้ยวอยู่แล้วตามธรรมชาติ ดังนั้น ในขั้นตอนการผลิตเครื่องต้มเพื่อสุขภาพจากก๊วยน้ำว่าผสมกระเจี๊ยบแดง จึงไม่เติมกรดซิตริกเนื่องจากจะทำให้ผลิตภัณฑ์ที่ได้มีรสชาติเปรี้ยวเกินไป

2.5 ผลิตภัณฑ์น้ำสลัดที่พัฒนาขึ้น จัดเป็นชนิดน้ำสลัดสุก โดยมีการนำส่วนผสมไปตุ๋นในหม้อน้ำร้อน จนได้อุณหภูมิประมาณ 75 องศาเซลเซียส นาน 5 นาที ตามวิธีของ วสาวิ พิชัย (2550) เพื่อเป็นการพาสเจอร์ไรส์ ซึ่งการพาสเจอร์ไรส์ช่วยทำลายจุลินทรีย์ก่อโรคทั้งหมด จุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดการเน่าเสียบางส่วน ส่งผลให้ผลิตภัณฑ์มีคุณภาพด้านจุลินทรีย์เป็นไปตามมาตรฐาน

2.6 ผลิตภัณฑ์แซนวิชสเปรดที่พัฒนาขึ้น ได้รับความชอบเฉลี่ยความชอบโดยรวมที่ระดับชอบปานกลาง ( $7.46 \pm 0.84$ ) โดยคุณลักษณะที่ผู้ทดสอบชิมเห็นว่าควรปรับปรุงมากที่สุด คือ ด้านความชื้นหนืด ซึ่งในงานวิจัยนี้หมายถึงลักษณะในการปาดทาแซนวิชสเปรดลงบนขนมปัง โดยพบว่าผลิตภัณฑ์แซนวิชสเปรดมีลักษณะค่อนข้างเหลวกว่าผลิตภัณฑ์ประเภทเดียวกันในท้องตลาด เนื่องจากการเติมผักดอง ทั้งนี้ อาจปรับปรุงโดยการเติมสารที่เพิ่มความหนืด เช่น แป้ง หรือสาร

แขวนลอยอื่น ๆ เช่น เพคติน กัวร์กัม แชนแทนกัม (บุศรภาภา ลีละวัฒน์ และคณะ, 2560; Alben Ercelebi และ Ibanoglu, 2008) หรือทำการปรับเปลี่ยนวิธีการผสมน้ำสลัดจากการผสมกรดกับไข่แดงและเครื่องเทศเข้าด้วยกันก่อนใส่น้ำมัน มาเป็นการผสมโดยใส่กรดหลังจากตีน้ำมันกับไข่แดงแล้ว ซึ่งวิธีหลังเป็นวิธีที่ช่วยปรับปรุงความข้นของน้ำสลัดให้ดีขึ้น (อรพิน คนเที่ยง, 2554)

2.7 ผลการคำนวณต้นทุนเป็นเพียงต้นทุนประมาณการที่คำนวณจากค่าวัตถุดิบรวมค่าสาธารณูปโภคร้อยละ 20 ค่าบรรจุภัณฑ์และฉลากของแต่ละผลิตภัณฑ์ โดยเป็นราคาวัตถุดิบจากร้านค้าปลีก ซึ่งอาจมีการเปลี่ยนแปลงตามฤดูกาลหรือเงื่อนไขทางการตลาด นอกจากนี้การสั่งซื้อบรรจุภัณฑ์และการพิมพ์ฉลากจำนวนน้อย ทำให้มีต้นทุนสูง ซึ่งการผลิตผลิตภัณฑ์เหล่านี้เพื่อการค้าเป็นการผลิตจำนวนมากซึ่งจะทำให้ต้นทุนรวมลดลงได้ ทั้งนี้ ผู้ผลิตต้องคำนึงถึงต้นทุนดำเนินการอื่น ๆ ด้วย ได้แก่ ค่าอุปกรณ์และเครื่องมือ ค่าพลังงาน เช่น ไฟฟ้า แก๊ส ค่าน้ำใช้ ค่าแรงงาน ค่าพาหนะ ค่าจ้างตรวจคุณภาพและมาตรฐานผลิตภัณฑ์เพื่อการขอฉลากอาหาร ค่าดำเนินการขออนุญาตใช้ฉลากอาหาร เป็นต้น อย่างไรก็ตาม สามารถใช้ประโยชน์จากกล้วยน้ำว้า หรือความหลากหลายของผลิตภัณฑ์ที่ผลิตจากกล้วยน้ำว้าเป็นจุดเด่นเพื่อการส่งเสริมการขาย

### 3. ข้อเสนอแนะ

#### 3.1 ข้อเสนอแนะสำหรับการนำไปใช้ประโยชน์

ผลิตภัณฑ์ที่ได้จากการวิจัยครั้งนี้สามารถนำไปผลิตเป็นสินค้าชุมชนที่มีการปลูกกล้วยน้ำว้าในพื้นที่ หรือชุมชนที่เป็นแหล่งค้ากล้วยน้ำว้า เพื่อแสดงอัตลักษณ์ของชุมชน เป็นทางเลือกในการสร้างอาชีพและรายได้เสริมให้กับชุมชน รวมถึงสามารถนำไปพัฒนาต่อยอดเป็นผลิตภัณฑ์อื่น ๆ เพื่อเพิ่มความหลากหลายได้ เช่น กล้วยทอดกรอบปรุงรสหรือผสมสมุนไพร เครื่องดื่มจากกล้วยน้ำว้า ผสมสมุนไพรชนิดอื่น ผลิตภัณฑ์จากน้ำส้มสายชูหมักจากกล้วยน้ำว้า เช่น น้ำจิ้ม น้ำปรุงรส น้ำดองผัก ผลิตภัณฑ์ที่ใช้น้ำสลัดและแซนวิชสเปรด เช่น แซนวิช สลัดผัก เป็นต้น

#### 3.2 ข้อเสนอแนะสำหรับการทำวิจัยในครั้งต่อไป

3.2.1 ควรมีการศึกษาแนวทางการส่งเสริมผลิตภัณฑ์เพื่อการค้า เช่น การวิเคราะห์จุดเด่นของผลิตภัณฑ์ โอกาสทางการตลาด งบประมาณในการลงทุนและการดำเนินการ เป็นต้น รวมถึงข้อกำหนดเกี่ยวกับการขอสถานที่ผลิตและฉลากเพื่อให้เป็นไปตามมาตรฐาน อย. สามารถพัฒนาเป็นสินค้าที่ได้คุณภาพสามารถเข้าสู่การค้าในโรงงานการคัดสรรสุดยอดหนึ่งตำบล หนึ่งผลิตภัณฑ์ไทย หรือการประเมินระดับดาวสำหรับผลิตภัณฑ์ได้

3.2.2 ควรมีการศึกษาอายุการเก็บรักษาของผลิตภัณฑ์ และคุณลักษณะทางคุณภาพต่าง ๆ ตามมาตรฐานของแต่ละผลิตภัณฑ์

3.2.3 ควรพัฒนาต่อยอดเป็นผลิตภัณฑ์อาหารเพื่อสุขภาพ หรือผลิตภัณฑ์อาหารสำหรับผู้สูงอายุ ตามแนวโน้มความต้องการของตลาดในปัจจุบัน