บทที่ 5

สรุป อภิปรายผล และข้อเสนอแนะ

การพัฒนาผลิตภัณฑ์ปลาทูน่ากึ่งสำเร็จรูป เริ่มจากการคัดเลือกสูตรจาก 3 แหล่งที่มา พบว่า สูตรที่ 1 ที่ดัดแปลงจากหนังสือ 50 สูตรรสชาติอาหารไทยได้คะแนนความชอบมากที่สุด ทั้งด้านลักษณะปรากฏ สี กลิ่นต้มยำ รสชาติ และความชอบรวม ปรับปรุงสูตรให้มีความเข้มข้นเหมาะสมกับการทำแห้ง และนำมาพัฒนาต่อโดยศึกษาชนิดของต้มยำ พบว่า ผู้ทดสอบให้คะแนนความชอบต้มยำน้ำข้นมากกว่าต้มยำน้ำใสอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ($P \leq 0.05$) นำผลิตภัณฑ์ไปศึกษาอัตราส่วนการคืนรูปโดยการละลายในน้ำร้อนพบในอัตราส่วน1: 8 ผู้ทดสอบให้คะแนนความชอบรวมสูงสุด การศึกษาปริมาณเนื้อปลาทูน่าในต้มยำปลาทูน่าน้ำข้นกึ่งสำเร็จรูปคือ ปริมาณปลาทูน่าที่เพิ่มเป็น 2 เท่า และ 3 เท่า โดยเปรียบเทียบกับสูตรควบคุม (1 เท่า) พบว่า การใช้ปริมาณปลาทูน่าที่ 2 เท่าของสูตรเดิมได้รับคะแนนความชอบมากที่สุด และการศึกษาชนิดสารเพิ่มเนื้อสัมผัสที่เหมาะสมในการผลิตต้มยำปลาทูน่าน้ำข้นกึ่งสำเร็จรูปคือ แป้งข้าวโพด และมอลโตเด็กซ์ตริน พบว่าผู้ทดสอบให้คะแนนความชอบแป้งข้าวโพดมากที่สุดในการผลิตเพื่อทำแห้ง ผลิตภัณฑ์ปลาทูน่ากึ่งสำเร็จรูปที่พัฒนาได้ ประกอบด้วย น้ำสมุนไพรต้มเข้มข้น เครื่องปรุงรสต้มยำ ปลาทูน่า มะเขือเทศ เห็ดฟาง พริกขี้หนู ผักชี น้ำตาลทราย น้ำปลา น้ำมะนาว น้ำพริกเผา นมข้นจืด และแป้งข้าวโพด เท่ากับ ร้อยละ 11.09, 2.22, 19.97, 4.00, 3.33, 0.33, 1.11, 3.77, 15.09, 20.09, 4.00, 7.50 และ 7.50 ตามลำดับ เมื่อนำไปศึกษาการยอมรับของผู้บริโภคหลังการคืนรูป พบว่า ผู้บริโภคทั้งหมดยอมรับผลิตภัณฑ์ที่พัฒนาได้ และให้คะแนนความชอบด้านสี กลิ่นรสต้มยำ รสชาติ และความชอบรวม เท่ากับ 6.85, 6.78, 6.89 และ 6.77 ตามลำดับ ซึ่งค่าคะแนนความชอบรวมอยู่ในระดับชอบปานกลาง ต้องการให้ต้มยำปลาทูน่าน้ำข้นกึ่งสำเร็จรูป มีขนาดบรรจุ 50 กรัม (สำหรับ 2-3 ท่าน) จำหน่ายในราคา 40 บาท

ข้อเสนอแนะ

การวิจัยควรศึกษาชนิดของสารอื่นๆ ที่เหมาะสมในการผลิตอาหารประเภทต้มยำกึ่งสำเร็จรูปโดยใช้เครื่องอบแห้งแบบลูกกลิ้ง นอกจากนี้ควรศึกษาเพิ่มเติมเรื่องอุณหภูมิ และระยะห่างของลูกกลิ้งของกระบวนการอบแห้ง ทั้งนี้เพื่อให้ได้ผลิตภัณฑ์ต้มยำกึ่งสำเร็จรูปที่มีปริมาณยีลด์มากที่สุด มีการใช้ประโยชน์จากทรัพยากรต่างๆ คุ้มค่าที่สุด และประหยัดพลังงานมากที่สุด นอกจากตัวผลิตภัณฑ์แล้วบรรจุภัณฑ์ก็มีความสำคัญเช่นกัน งานวิจัยนี้ใช้บรรจุภัณฑ์ชนิดซองอลูมิเนียมฟอยล์ ซึ่งผู้บริโภคร้อยละ 84.17 (ตารางที่ 12) พอใจในบรรจุภัณฑ์ลักษณะนี้อยู่แล้ว แต่อย่างไรก็ตามเพื่อความสมบูรณ์แบบของบรรจุภัณฑ์ควรเพิ่มเติมการออกแบบฉลากให้สวยงาม และให้ข้อมูลทางโภชนาการด้วย