

บทที่ 5

สรุป อภิปรายผล และข้อเสนอแนะ

การเตรียมวัตถุดิบหน่อไม้ขนาดเส้นผ่านศูนย์กลาง 0.2 – 0.3 มิลลิเมตร และยาว 9 – 10 เซนติเมตร มีค่า $L^* = 37.40$, $a^* = -5.21$, $b^* = 14.28$ และค่าเนื้อสัมผัส = 235.98 N มีค่าความเป็นกรด – ด่าง = 6.24 พบจุลินทรีย์ทั้งหมด 20 CFU/ g และพบยีสต์ – รา < 5 CFU/ g ส่วนการเตรียมวัตถุดิบนำต้มไບ่านาง พบว่า อัตราส่วนไບ่านางต่อน้ำเปล่าที่ระดับ 1: 9 เป็นความเข้มข้นที่เหมาะสมที่สุด มีค่า $L^* = 12.30$, $a^* = -0.13$, $b^* = 4.37$ และค่าความเป็นกรด – ด่าง = 5.83 โดยใช้ปริมาณหน่อไม้ไฝ่รวม 70% และปริมาณน้ำต้มไບ่านาง 30% เป็นระดับที่ผู้ทดสอบชอบมากที่สุด ดังนั้น ผู้วิจัยจึงใช้ปริมาณดังกล่าวเป็นมาตรฐานในการบรรจุลงกระป๋อง และรีทอร์ท เพาช์ เมื่อศึกษาการเปลี่ยนแปลงที่เกิดขึ้นหลังจากการฆ่าเชื้อแบบสเตอริไลซ์ด้วยระบบน้ำร้อนที่อุณหภูมิ 121 องศาเซลเซียส นาน 15 นาที ไม่พบการเปลี่ยนแปลงระหว่างการเก็บรักษาในระยะเวลา 90 วัน กล่าวโดยสรุปคือ ผลิตภัณฑ์หน่อไม้ไບ่านางพร้อมปรุงในทั้งสองภาชนะบรรจุมีความปลอดภัยในการนำมาปรุงพร้อมบริโภค ซึ่งเป็นไปตามมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมหน่อไม้ในภาชนะบรรจุ (มอก.920 – 2533) และตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 301) พ.ศ. 2549 เรื่อง อาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท (ฉบับที่ 4) โดยผลิตภัณฑ์หน่อไม้ไບ่านางพร้อมปรุงในภาชนะบรรจุที่เหมาะสมมีอายุการเก็บรักษานานพอที่จะส่งออกต่างประเทศได้

ข้อเสนอแนะ

1. ไม่ควรนำหน่อไม้ไฝ่รวมมาต้มก่อนการหั่น เนื่องจากเนื้อสัมผัสของหน่อไม้จะนิ่มทำให้หั่นลำบาก
2. ควรมีการกรองน้ำไບ่านางทุกครั้งด้วยผ้าขาวบางหลังการต้ม เพื่อแยกตะกอนออก
3. ควรเก็บรักษาผลิตภัณฑ์ในอุณหภูมิห้อง ให้พื้นแสง เพื่อช่วยยืดอายุการเก็บรักษา
4. ควรศึกษาเพิ่มเติมเรื่องการฆ่าเชื้อแบบสเตอริไลซ์ด้วยระบบน้ำร้อน (Hot Water Spray) ที่อุณหภูมิ และความดันแตกต่างกัน เพื่อหาสภาวะที่เหมาะสมที่สุดในการฆ่าเชื้อ ทั้งนี้เพื่อประหยัดพลังงาน และค่าใช้จ่าย