

## บทที่ 5

### สรุปผลการวิจัยและข้อเสนอแนะ

#### สรุปผลงานวิจัย

ข้าวเจ้าเป็นวัตถุดิบที่เหมาะสมในการผลิตสปอร์ของรา *Aspergillus oryzae* M-01 ผงสปอร์ที่ได้จากการอบแห้งภายใต้ความดันสุญญากาศจะมีชีวิตเหลือรอดสูงสุดถึง 10.15 log cfu/g

การศึกษาเกี่ยวกับการหมักเต้าเจี้ยวรสเค็มน้อยโดยใช้โคจิข้าวเหนียว พบว่าระยะเวลาที่ใช้ในการนึ่งข้าวเหนียวนาน 40 นาที และความหนาของข้าวเหนียวในตะกร้าบ่มโคจิเท่ากับ 5 เซนติเมตร จะให้กิจกรรมอะไมเลสสูงสุด 58.01 ยูนิตต่อกรัม ในขณะที่กิจกรรมโปรตีเอสสูงสุด 95.06 ยูนิตต่อกรัม ในระยะเวลา 60 ชั่วโมง

การหมักเต้าเจี้ยวโดยใช้โคจิข้าวเหนียวปริมาณที่แตกต่างกัน พบว่าโคจิปริมาณร้อยละ 50 ในน้ำเกลือเข้มข้นร้อยละ 18 นาน 12 สัปดาห์ แล้วผ่านการต้ม นาน 30 นาที จะทำให้ได้ผลิตภัณฑ์เต้าเจี้ยวที่มีรสเปรี้ยว มีกลิ่นอัลทอฮอลล์ แต่เป็นที่ยอมรับของผู้ทดสอบชิมในระดับชอบมากที่สุด มีรสเค็มน้อย และสามารถเก็บรักษาได้นานไม่น้อยกว่า 6 สัปดาห์

การหมักเต้าเจี้ยวโดยใช้โคจิข้าวเหนียวร้อยละ 50 ในน้ำเกลือที่มีความเข้มข้นแตกต่างกัน พบว่าน้ำเกลือเข้มข้นร้อยละ 16 นาน 12 สัปดาห์ แล้วผ่านการต้ม นาน 30 นาที จะทำให้ได้ผลิตภัณฑ์เต้าเจี้ยวที่มีรสเปรี้ยว มีกลิ่นอัลทอฮอลล์ แต่เป็นที่ยอมรับของผู้ทดสอบชิมในระดับชอบมากที่สุด และสามารถเก็บรักษาได้นานไม่น้อยกว่า 6 สัปดาห์

#### ข้อเสนอแนะ

การหมักเต้าเจี้ยวรสเค็มน้อยที่มีสามารถนำไปตัดแปลงทำเป็นน้ำจิ้มข้าวมันไก่ได้ เนื่องจากมีความเปรี้ยว