

สรุปผลการทดลองและข้อเสนอแนะ

สรุปผลการทดลอง

1. ภาวะที่เหมาะสมสำหรับการผลิตนุกัตในส่วนที่ตีให้ขึ้นฟู คือ ใช้โปรตีนที่ได้จากการย่อยสลายโปรตีนถั่วเหลืองด้วยเอนไซม์ 1 ส่วน น้ำ 3 ส่วน ปริมาณน้ำตาลไอซิ่ง 5 ส่วน และเวลาในการตีให้ขึ้นฟู 15 นาที และภาวะที่เหมาะสมสำหรับการผลิตนุกัตในส่วนของน้ำเชื่อมเคี้ยว คือ อัตราส่วนโดยน้ำหนักของน้ำตาลทรายต่อกลูโคสไซรัป 1:1.2, อุณหภูมิสุดท้ายของการเคี้ยว น้ำเชื่อม คือ 128°C และปริมาณเมอลโทเด็กซ์ทริน คือ 5 % โดยสัดส่วนของส่วนที่ตีให้ขึ้นฟูกับส่วนของน้ำเชื่อมเคี้ยว เท่ากับ 13.5 : 72.56 (% ของน้ำหนักทั้งหมด)

2. การเปลี่ยนแปลงในระหว่างการเก็บนุกัต นุกัตที่ห่อด้วยกระดาษไข และ Aluminum foil/paper บรรจุในกล่องกระดาษ และใช้ฟิล์ม PVC หดแนบกับกล่องกระดาษ เมื่อเก็บนุกัตไว้ในห้องปรับอากาศ เก็บได้นาน 4 เดือน ในขณะที่นุกัตที่เก็บไว้ที่อุณหภูมิห้อง เก็บได้นาน 10 สัปดาห์

ข้อเสนอแนะ

1. ควรจะทดลองใช้ถั่วชนิดอื่น เช่น มะม่วงหิมพานต์ แทนถั่วลิสง เพื่อยืดอายุการเก็บของผลิตภัณฑ์นุกัต เนื่องจากว่ามะม่วงหิมพานต์มีกรดไขมันไม่อิ่มตัวชนิดลิโนเลอิก เพียง 7.67 % (Woodroof, 1967) ในขณะที่ถั่วลิสงมีกรดไขมันไม่อิ่มตัวชนิดลิโนเลอิก 24.7 % (Woodroof, 1973)

2. ควรศึกษาตัดแปลงกระบวนการผลิตนุกัตในระดับการทดลองไปสู่ระดับอุตสาหกรรม