

บทที่ 6

สรุปผลการทดลองและข้อเสนอแนะ

สรุปผลการทดลอง

1. สูตรแป้งชูบทอดที่เหมาะสม สำหรับผลิตหอมใหญ่ชูบแป้งทอดเสริมรำสกัด ไขมัน ประกอบด้วย แป้งสาลี 65% แป้งข้าวเจ้า 5% แป้งข้าวโพด 30 % ที่อัตราส่วน แป้งต่อน้ำ 1:1.3

2. สูตรแป้งชูบทอดที่เหมาะสม สำหรับผลิตปลาหมึกชูบแป้งทอดเสริมรำสกัด ไขมัน ประกอบด้วย แป้งสาลี 55% แป้งข้าวเจ้า 40% แป้งข้าวโพด 5% ที่อัตราส่วน แป้งต่อน้ำ 1:1.3

3. ปริมาณรำสกัดไขมันที่ดีที่สุดสำหรับผลิตภัณฑ์หอมใหญ่ชูบแป้งทอด คือ 21% โดย น้ำหนักแป้ง และปลาหมึกคือ 18 % โดยน้ำหนักแป้ง

4. ภาวะในการทอดที่ทำให้ผลิตภัณฑ์หอมใหญ่ชูบแป้งทอดเสริมรำสกัดไขมัน มีความกรอบมากขึ้นและมีการอมน้ำมันลดลง คือ อุณหภูมิ 210°C 40 วินาที และปลาหมึก อุณหภูมิ 210°C 70 วินาที

5. ภาวะที่เหมาะสมในการแช่แข็งผลิตภัณฑ์หอมใหญ่ชูบแป้งทอดเสริมรำสกัดไขมัน ด้วยเครื่อง Cryo-test chamber และไนโตรเจนเหลวคือ -50°C นาน 8 นาที 45 วินาที และ ปลาหมึก -90°C นาน 4 นาที 40 วินาที

6. แป้งชูบทอดเสริมรำสกัดไขมันสำหรับหอมหัวใหญ่และปลาหมึกที่บรรจุในถุง OPP/PE/AL/PE เก็บที่อุณหภูมิห้อง (28-32°C) ได้อย่างน้อยเป็นเวลา 4 เดือน โดย ปริมาณความชื้นและเก่าไม่แตกต่างกัน

7. ผลิตภัณฑ์หอมใหญ่และปลาหมึกชูบแป้งทอดแช่แข็ง ที่บรรจุในถุงพลาสติก NY/L-LDPE เก็บที่อุณหภูมิ -18°C นาน 12 สัปดาห์ มีค่า TBA สูงขึ้น ปริมาณแบคทีเรียและราลดลง น้อยกว่า 300 โคโลนี/กรัม ผลิตภัณฑ์ทั้ง 2 ชนิดมีคะแนนความกรอบ และการยอมรับรวม ลดลง แต่ยังคงอยู่ในเกณฑ์ยอมรับได้ ส่วนคะแนนสี ความรู้สึกเมื่อเคี้ยวแป้งและกลืน และการอม น้ำมันไม่แตกต่างกัน

ข้อเสนอแนะ

1. ศึกษาการใช้เส้นใยอาหารจากแหล่งอื่นเช่น ราชำวสาตี ราชำวบาร์เลย์ ราชำวโอดี เพื่อเปรียบเทียบผลการทดลองกับการใช้เส้นใยอาหารจากราชำวสกัดไขมัน
2. ศึกษาการสกัดเส้นใยอาหารจากราชำวเพื่อนำไปใช้



สถาบันวิทยบริการ
จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย