

## บทที่ 5

### สรุปผลการทดลอง

5.1 ส่วนผสมของผลิตภัณฑ์แคแรกเกอร์จากแป้งข้าวเจ้ารสพะเนียงประกอบด้วยแป้งข้าวเหนียวดำร้อยละ 26 แป้งข้าวเหนียวขาวร้อยละ 13 กะทิร้อยละ 50 หอมแดงร้อยละ 4.5 กระทียมร้อยละ 2 กะปิร้อยละ 1.5 เกลือป่นร้อยละ 0.75 ข่า ผิวมะกรูด รากผักชีและตะไคร้อย่างละร้อยละ 0.5 พริกไทยป่นร้อยละ 0.25

5.2 กระบวนการผลิตคือนำส่วนผสมทั้งหมดผสมให้เข้ากัน เทลงบนถาดแล้วนำไปนึ่งเป็นเวลา 20 นาที นำมารีดให้เป็นแผ่นบาง ลดอุณหภูมิของแผ่นแป้งเป็น 4-6 องศาเซลเซียส ตัดด้วยพิมพ์ จากนั้นนำไปอบที่อุณหภูมิ 150-155 องศาเซลเซียสเป็นเวลา 16 นาที

5.3 การทดสอบความชอบและการยอมรับพบว่าผู้บริโภคร้อยละ 84.5 ยอมรับผลิตภัณฑ์

5.4 คุณภาพทางกายภาพของผลิตภัณฑ์แคแรกเกอร์จากแป้งข้าวเจ้ามีค่าความสว่างของสีเป็น 34.1 ค่าความเป็นสีแดง-เขียวเป็น 7.3 ความเป็นสีเหลือง-น้ำเงินเป็น 5.3 ความแข็งเป็น 301.2407 กรัม และค่าวอเตอร์แอกติวิตีเป็น 0.413

5.5 ผลิตภัณฑ์มีองค์ประกอบทางเคมีคิดเป็นร้อยละคือ ปริมาณความชื้น 3.83 คาร์โบไฮเดรต 61.62 ไขมัน 14.98 โปรตีน 16.51 เถ้า 3.07 ปริมาณแอนโทไซยานินเท่ากับ 28.24 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม และมีพลังงานเป็น 4.69 กิโลแคลอรีต่อกกรัม

5.6 คุณภาพทางจุลินทรีย์ของผลิตภัณฑ์แคแรกเกอร์จากแป้งข้าวเจ้า พบว่ามีจุลินทรีย์ทั้งหมด <10 cfu/g ยีสต์และรา <10 cfu/g Coliform <3 MPN/g และ *E.coli* <3 MPN/g

5.7 อายุการเก็บของผลิตภัณฑ์แคแรกเกอร์จากแป้งข้าวเจ้าคืออย่างน้อย 3 เดือน