

สรุปผลและข้อเสนอแนะ

สรุปผลการวิจัย

จากการศึกษาการแปรรูปส้มจี๊ดเป็นส้มจี๊ดผงโดยใช้เทคโนโลยีการทำแห้งแบบพ่นฝอยด้วยเครื่องทำแห้งแบบพ่นฝอย สรุปผลการศึกษาค้นคว้าได้ดังนี้

1. สภาวะที่เหมาะสมในการผลิตผลิตภัณฑ์ส้มจี๊ดผงโดยใช้เครื่องทำแห้งแบบพ่นฝอย คือ การใช้อุณหภูมิลมร้อนเข้าในการทำแห้งแบบพ่นฝอยที่ 170 องศาเซลเซียส ใช้ปริมาณของสารมอลโตเด็คซ์ตรินในอัตราส่วนร้อยละ 10 และอัตราการป้อนสารอยู่ที่ 20 รอบต่อนาที ซึ่งลักษณะของผงที่ได้มีความละเอียด มีกลิ่นหอมเฉพาะตัวของส้มจี๊ดชัดเจน มีสีเหลืองสวยงาม และมีปริมาณของวิตามินซี ซึ่งเป็นสารต้านอนุมูลอิสระมากที่สุด คือ 70.00 ± 0.00 มิลลิกรัม ต่อ 100 กรัม ใช้เวลาในการละลายน้อยที่สุด คือ 0.57 ± 0.02 นาที มีปริมาณกรดทั้งหมดในรูปแบบกรดซิตริกสูงที่สุด คือ ร้อยละ 2.94 ± 0.05

2. ผลิตภัณฑ์ส้มจี๊ดผงที่ใช้เทคโนโลยีการทำแห้งแบบพ่นฝอยด้วยเครื่องอบแห้งแบบพ่นฝอยสามารถนำมาใช้ในผลิตภัณฑ์อาหารและเครื่องดื่มได้ โดยในผลิตภัณฑ์น้ำส้มจี๊ดพร้อมดื่ม ผู้ทดสอบชิมให้การยอมรับในระดับเดียวกันทั้ง 3 สูตร คือ การใช้ผลิตภัณฑ์ส้มจี๊ดผง ปริมาณ 8 9 และ 10 กรัม ทั้งในเรื่องของลักษณะปรากฏ สี กลิ่น รสชาติ ลักษณะเนื้อสัมผัส และความชอบโดยรวม และในผลิตภัณฑ์น้ำจิ้มซีฟู้ด ผู้ทดสอบชิมให้การยอมรับในระดับเดียวกันทั้ง 3 สูตร คือ การใช้ผลิตภัณฑ์ส้มจี๊ดผง ปริมาณ 12 14 และ 16 กรัม ทั้งในเรื่องของลักษณะปรากฏ สี กลิ่น รสชาติ ลักษณะเนื้อสัมผัส และความชอบโดยรวม

ข้อเสนอแนะ

1. ควรเพิ่มปริมาณผลผลิตของส้มจี๊ดผงโดยศึกษาสารตัวพาอื่นเพิ่มเติม เช่น กัมอราบิก น้ำเชื่อมกลูโคส
2. ควรมีการศึกษาอายุการเก็บรักษาของส้มจี๊ดผง
3. นำส้มจี๊ดผงไปประยุกต์ใช้ในอาหารหรือเครื่องดื่ม

ลิขสิทธิ์ของมหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี