

## สรุปผลและข้อเสนอแนะ

จากผลการทดลองสามารถสรุปได้ว่า สภาวะที่เหมาะสมในการนำพืชมันเทียนมาผลิตเป็นแป้งมันเทียน คือ การเตรียมตะกอนแป้งด้วยวิธีภูมิปัญญาชาวบ้าน และนำตะกอนแป้งที่ได้มาทำแห้งที่อุณหภูมิ 50 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 8 ชั่วโมง ซึ่งมีลักษณะกายภาพของแป้งที่ได้มีลักษณะที่ดี คือ แป้งมีสีขาวนวล ปราศจากกลิ่นมันเทียน และกลิ่นไหม้จากการทำแห้งแป้ง องค์ประกอบทางเคมีของแป้งมันเทียน ประกอบด้วย โปรตีนร้อยละ  $0.59 \pm 0.22$  ไขมันร้อยละ  $0.05 \pm 0.00$  คาร์โบไฮเดรตร้อยละ  $81.64 \pm 1.29$  เถ้าร้อยละ  $0.97 \pm 1.29$  ความชื้นร้อยละ  $16.75 \pm 2.37$  และอะมิโลส  $58.63 \pm 0.04$  สำหรับองค์ประกอบทางกายภาพของแป้งมันเทียน ประกอบด้วย ค่าวอเตอร์แอกติวิตี  $0.70 \pm 0.10$  ค่าสี ความสว่าง  $88.65 \pm 1.63$  ค่าความเป็นสีแดง  $0.95 \pm 0.07$  ค่าความเป็นสีเหลือง  $5.55 \pm 0.07$  เมื่อนำไปประยุกต์ใช้ในผลิตภัณฑ์ขนมชั้น สามารถใช้แป้งมันเทียนทดแทนแป้งท้าวยายม่อมในการทำผลิตภัณฑ์ขนมชั้นได้ที่ร้อยละ 25 50 75 และ 100 ตามลำดับ ซึ่งการศึกษาที่ได้สามารถใช้เป็นข้อมูลในการส่งเสริมให้เกษตรกรปลูกมันเทียนเป็นพืชเศรษฐกิจ เพื่อสร้างรายได้เพิ่มให้กับเกษตรกรและคนในชุมชน

### ข้อเสนอแนะ

1. มันเทียน ส่วนใหญ่ยังไม่มีการปลูกกันอย่างจริงจัง ชาวบ้านส่วนใหญ่นิยมเก็บหัวมันเทียนจากป่าธรรมชาติ เพื่อนำมาบริโภค และจำหน่ายตามตลาด ไม่ใช่การเพาะปลูกเพื่อจำหน่ายซึ่งเมื่อพิจารณาการนำมันเทียนมาใช้ประโยชน์ เห็นควรให้มีหน่วยงานที่เกี่ยวข้องเข้ามาส่งเสริมการเพาะปลูก ให้เป็นพืชเศรษฐกิจในอนาคต
2. ขั้นตอนการผลิตแป้งมันเทียน อาจทำให้เกิดการสูญเสียแป้งจากขั้นตอนในการปอกเปลือก และขั้นตอนการบดคั้นเพื่อกรองแยกส่วนที่เป็นน้ำแป้งและกากให้แยกออกจากกันซึ่งอาจทำให้สูญเสียส่วนของน้ำแป้งไปในกระบวนการนี้ จึงควรมีการนำเทคโนโลยีหรือเครื่องมือมาช่วยในขั้นตอนเหล่านี้เพื่อให้เกิดประสิทธิภาพสูงสุด
3. ควรมีการศึกษาต่อยอดเพิ่มเติมด้านอายุการเก็บรักษาแป้งมันเทียน และคุณค่าทางโภชนาการ
4. สามารถศึกษาต่อยอดงานวิจัยแป้งมันเทียน เพื่อไปประยุกต์ใช้ในการผลิตผลิตภัณฑ์อื่น ๆ เช่น ยา หรือเครื่องสำอาง เพื่อเพิ่มความหลากหลาย และเพิ่มมูลค่าในการใช้ประโยชน์จากแป้งมันเทียน