

บทที่ 5

สรุปผลการวิจัย

1. การศึกษาปริมาณของส่วนประกอบหลัก 3 ปัจจัยคือ เนื้อหมู ไชมันหมู และเลือด เพื่อได้สูตรที่เหมาะสมของผลิตภัณฑ์ไส้กรอกลาบหมูพื้นเมือง สิ่งทดลองทั้ง 14 สิ่งทดลองมีค่าความสว่างของผิวด้านนอกผลิตภัณฑ์อยู่ในช่วง 35.02 ถึง 59.79 ค่าความสว่างของผิวด้านในอยู่ในช่วง 38.68 ถึง 59.36 ซึ่งปัจจัยสำคัญที่มีผลต่อค่าความสว่างของผลิตภัณฑ์คือปริมาณเลือดเพราะในเลือดมีรงควัตถุที่ให้สีคือฮีโมโกลบินอยู่สูงและมีปริมาณฮีมสูงกว่าในเนื้อสัตว์

ในด้านลักษณะเนื้อสัมผัสผลิตภัณฑ์มี ค่าhardness อยู่ในช่วง 2214.32 ถึง 3853.50 g ค่าcohesiveness อยู่ในช่วง 0.41 ถึง 0.68 ค่าspringinessอยู่ในช่วง 0.73 ถึง 0.96 ค่าgumminessอยู่ในช่วง 1302.90 ถึง 2726.31 g จากสมการ regression พบว่าปริมาณเนื้อหมู ไชมันหมู และเลือดส่งผลต่อค่าความสว่างผิวด้านนอก ค่าความสว่างผิวด้านใน ค่าcohesiveness ค่าgumminess และค่าspringiness อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่น 95%

ปริมาณของเนื้อหมู ไชมันหมู และเลือดที่เหมาะสมที่สุด(optimization) คือเนื้อหมู 68% ไชมันหมู 25% และเลือด 7%

2. สสำรวจความชอบของผู้บริโภคที่มีต่อปริมาณน้ำพริกลาบในผลิตภัณฑ์ไส้กรอกลาบหมูพื้นเมืองโดยใช้แบบสำรวจผู้บริโภค พื้นที่ที่ทำการสำรวจ คือ เขต อ.เมือง จ.เชียงใหม่ ผู้ทดสอบทั้งหมดเป็นเพศชาย 31.67% เพศหญิง 68.33% ผู้ทดสอบให้ความชอบในด้านสีของผลิตภัณฑ์ในระดับ เฉยๆและไม่ชอบ 35.00% ส่วนคุณลักษณะด้านกลิ่นผู้ทดสอบ 48.33% ชอบกลิ่นของผลิตภัณฑ์ ผู้ทดสอบ38.33% เห็นว่ารสชาติของน้ำพริกลาบในผลิตภัณฑ์อยู่ในระดับในระดับเผ็ดและพอดี

การใช้น้ำพริกลาบ 1.00%ทำให้ผลิตภัณฑ์มีความสว่างของผิวด้านนอกมากที่สุดซึ่งเป็นลักษณะที่ผู้บริโภคต้องการ ผู้บริโภคมีความชอบต่อผลิตภัณฑ์ไส้กรอกลาบหมูพื้นเมืองในด้านกลิ่นรสชาติและความชอบโดยรวมในสิ่งทดลองที่มีการใช้น้ำพริกลาบ 1.00%มากที่สุด ส่วนในด้านสีความชอบผู้บริโภคมีความชอบในผลิตภัณฑ์ที่ใช้น้ำพริกลาบ 0.70%มากที่สุด เมื่อพิจารณาผลจากการวัดค่าความสว่างของผิวผลิตภัณฑ์และผลจากการประเมินทางประสาทสัมผัสปริมาณที่เหมาะสมของน้ำพริกลาบที่ใช้ในไส้กรอกลาบหมูพื้นเมืองคือ 1.00%

3. คุณภาพของผลิตภัณฑ์ไส้กรอกลาบหมูพื้นเมืองภายหลังจากการพัฒนาสูตรทางกายภาพผลิตภัณฑ์มีค่าสี L ภายนอกเท่ากับ 51.60 ค่าสี L ภายในเท่ากับ 55.78 ค่าสี a ภายนอก 5.26 ค่าสี a ด้านใน 4.73 ค่าสี b ภายนอก 11.52 ค่าสี b ด้านใน 10.71 cohesiveness เท่ากับ 0.60 hardness เท่ากับ 2865.30 g springiness เท่ากับ 0.92 และ gumminess เท่ากับ 2641.43 g

คุณภาพทางด้านเคมี ผลิตภัณฑ์มีปริมาณโปรตีน 15.16% และไขมัน 12.50% ผลิตภัณฑ์มีปริมาณจุลินทรีย์ทั้งหมดเท่ากับ 5.8×10^2 cfu/กรัม ในผลิตภัณฑ์ไม่พบ *Staphylococcus aureus* ในตัวอย่าง 0.1 กรัม และไม่พบ *Clostridium perfringens* ในตัวอย่าง 0.01 กรัม

4. จากการพัฒนาผลิตภัณฑ์ไส้กรอกลาบหมูพื้นเมืองได้สูตรที่เหมาะสมกับผลิตภัณฑ์ ดังนี้ ส่วนประกอบหลักคือเนื้อหมู 68.00% ไขมันหมู 25.00% เลือดหมู 7.00% และส่วนประกอบรองคือ น้ำแข็ง 20.00% แป้งมันสำปะหลังตัดแปรรูป 2.25% เกลือ 0.90% พอสเฟต 0.23% ไนเตรต 0.09% อิริชทอลเบต 0.09% น้ำตาลทราย 0.09% และน้ำพริกลาบ 1.00%

