

## สรุปผลและข้อเสนอแนะ

### สรุปผลการวิจัย

จากผลการทดลองสรุปได้ว่าแป้งกล้วยไข่สามารถนำมาทดแทนแป้งสาลีได้บางส่วน ในผลิตภัณฑ์ว่าฟเฟิลฮ่องกง โดยแป้งกล้วยไข่ที่นำมาทดแทนแป้งสาลี มีปริมาณ โปรตีน ร้อยละ 4.21 ไขมันร้อยละ 0.53 คาร์โบไฮเดรตร้อยละ 79.48 กากใยร้อยละ 5.97 เถ้าร้อยละ 1.64 และความชื้นร้อยละ 8.17 ตามลำดับ แป้งกล้วยไข่มีสีขาวเหลือง และเมื่อนำแป้งกล้วยไข่มาทดแทนแป้งสาลีที่ระดับต่าง ๆ พบว่าสามารถใช้แป้งกล้วยไข่ทดแทนแป้งสาลีได้ร้อยละ 50 โดยมีปริมาณ โปรตีน ไขมัน คาร์โบไฮเดรต กากใย ความชื้น และปริมาณน้ำอิสระใกล้เคียงกับที่ไม่ได้ทดแทน แป้งกล้วยไข่ แต่สีมีความสว่างน้อยกว่า โดยผู้ทดสอบชิมให้คะแนนผลิตภัณฑ์ว่าฟเฟิลฮ่องกง ในคุณลักษณะด้านลักษณะปรากฏ สี กลิ่น รสชาติ ความชอบโดยรวมในระดับชอบเล็กน้อย ถึงชอบปานกลาง ผลการศึกษาในครั้งนี้สามารถใช้เป็นแนวทางในการเพิ่มมูลค่าให้กับกล้วยไข่ ที่ตกเกรดหรือราคาตกต่ำในช่วงฤดูกาลที่มีกล้วยไข่เป็นจำนวนมาก

### ข้อเสนอแนะ

1. สามารถนำข้อมูลไปต่อยอดช่วยส่งเสริมการใช้แป้งกล้วยไข่
2. ควรนำไปต่อยอดพัฒนาเป็นอาหารเพื่อสุขภาพ
3. แป้งกล้วยไข่สามารถทำผลิตภัณฑ์ขนมอบได้อีกหลากหลาย เช่น ขนมปัง ลูกก

ทองม้วน