

สรุปผลและข้อเสนอแนะ

สรุปผลการวิจัย

จากผลการทดลองสรุปได้ว่า อัตราส่วนที่เหมาะสมในการผลิตผลิตภัณฑ์น้ำข้าวกล้องงอกจากข้าวหอมแม่พญาทองคำผสมน้ำนมถั่วเหลือง คือ ผสมน้ำข้าวกล้องงอกจากข้าวหอมแม่พญาทองคำกับน้ำนมถั่วเหลืองที่อัตราส่วน 60 : 40 และปริมาณน้ำตาลที่เหมาะสมในการผลิตผลิตภัณฑ์น้ำข้าวกล้องงอกจากข้าวหอมแม่พญาทองคำผสมน้ำนมถั่วเหลือง คือ ปริมาณร้อยละ 6 ซึ่งผลิตภัณฑ์มีค่าความสว่าง 45.23 ± 0.06 ค่าสีแดง 0.73 ± 0.06 ค่าสีเหลือง 0.37 ± 0.15 ปริมาณของแข็งที่ละลายได้ทั้งหมด 9.07 ± 0.11 และค่าความเป็นกรด - ด่าง 6.56 ± 0.01 (เจือจาง 1 ต่อ 10) มีคะแนนความชอบในคุณลักษณะด้านต่าง ๆ จากผู้ทดสอบชิมในระดับชอบเล็กน้อยถึงชอบปานกลาง ส่วนการทำแห้งแบบพ่นฝอยพบว่า สามารถนำผลิตผลิตภัณฑ์น้ำข้าวกล้องงอกจากข้าวหอมแม่พญาทองคำผสมน้ำนมถั่วเหลืองมาทำเป็นรูปแบบผง โดยเติมมอลโตเด็กซ์ทรินร้อยละ 10 ผลิตภัณฑ์รูปแบบผงมีปริมาณความชื้นต่ำ สามารถละลายได้ดี และเป็นที่ยอมรับของผู้ทดสอบชิมในคุณลักษณะด้านลักษณะปรากฏ สี กลิ่น รสชาติ ลักษณะเนื้อสัมผัส และความชอบโดยรวมในระดับชอบปานกลาง

ข้อเสนอแนะ

1. ผลิตภัณฑ์นี้วัตถุดิบที่นำมาใช้จึงมีข้อจำกัด คือ ข้าวหอมแม่พญาทองคำปลูกเฉพาะพื้นที่บางพื้นที่ของจังหวัดจันทบุรี การนำไปใช้และต่อยอดจึงต้องมีการวางแผนและเตรียมความพร้อมด้านวัตถุดิบ
2. มีวัตถุดิบหลายชนิดที่สามารถนำมาประยุกต์ใช้ทดแทนหรือเป็นส่วนผสมเพิ่มเติม เช่น ข้าวสีม่วงต่าง ๆ ผลไม้ทั่วไปในท้องถิ่น

ลิขสิทธิ์ของมหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี