

บทที่ 4

สรุปผลการทดลอง

ได้นำผลพลอยได้จากการทำบริสุทธิ์ของกระบวนการผลิตซูริมิ มาผลิตเป็น ห่อหมกโยอาหารสูงบรรจุกระป๋อง โดยการเติมบุกเพื่อเพิ่มโยอาหารในผลิตภัณฑ์ห่อหมกที่ผลิตได้และช่วยปรับปรุงคุณลักษณะของผลิตภัณฑ์ให้เป็นที่ยอมรับของผู้บริโภค การวางแผนการทดลองเป็นแบบ Mixture design เพื่อหาอัตราส่วนของผลพลอยได้จากการผลิตซูริมินี้ กับบุกที่แช่น้ำให้อิ่มตัว พบว่าอัตราส่วน ผลพลอยได้จากการผลิตซูริมิ และบุกอิ่มตัวเป็น 90:10 เวลาที่ใช้ในการให้ความร้อนแก่ผลิตภัณฑ์เท่ากับ 65 นาที ที่อุณหภูมิ 118 องศาเซลเซียส และค่า F_0 ของผลิตภัณฑ์เท่ากับ 11.5 ทำให้ผลิตภัณฑ์ห่อหมกมีคุณลักษณะใกล้เคียงกับห่อหมกที่ผู้ทดสอบพอใจที่สุด การเติมบุกมีผลต่อคุณภาพการยอมรับทางประสาทสัมผัสของผลิตภัณฑ์ ได้แก่ ความแข็ง ความเกาะตัวกัน ลักษณะเป็นทราย ความนิ่มของเกลือปลา น้ำที่ออกจากผลิตภัณฑ์ แต่ไม่มีผลต่อกลิ่นและสี

จากการสำรวจการยอมรับผลิตภัณฑ์ ห่อหมกโยอาหารสูงบรรจุกระป๋องจากผลพลอยได้ของการทำบริสุทธิ์จากกระบวนการผลิตซูริมิของผู้บริโภคพบว่า ผู้บริโภคมีความชอบอยู่ในระดับ ยอมรับเล็กน้อยถึงยอมรับมาก ผู้บริโภคส่วนใหญ่ (ร้อยละ 62) ยอมรับคัปปานกลาง และผู้บริโภคร้อยละ 65 ยินดีจะซื้อผลิตภัณฑ์ในราคา กระป๋องละ 15 บาทขณะที่ผลิตภัณฑ์นี้ มีต้นทุนการผลิตกระป๋องละประมาณ 8.05 บาท

การพัฒนาผลิตภัณฑ์ภัณฑ์ห่อหมกโยอาหารสูงบรรจุกระป๋อง จากผลพลอยได้จากการทำบริสุทธิ์ของการผลิตซูริมิ เป็นแนวทางที่เป็นไปได้ เพื่อสร้างมูลค่าเพิ่มให้แก่ผลพลอยได้ของการผลิตซูริมิ สร้างกำไรตอบแทนเพิ่มขึ้นให้แก่บริษัทผู้ผลิตซูริมิ และเพื่อพัฒนาผลิตภัณฑ์ราคาถูกลงและมีคุณค่าทางอาหาร เสนอเป็นทางเลือกให้แก่ผู้บริโภค นอกจากนี้การแปรรูปผลิตภัณฑ์อาหารกระป๋อง เป็นการแปรรูปที่มีศักยภาพของการผลิตสูง จึงสามารถใช้ผลพลอยได้จากการผลิตซูริมิในปริมาณมากได้

ข้อเสนอแนะ

1. ในขั้นตอนการบดผสม ของการผลิต ควรให้ใช้ silent cutter เพื่อช่วยให้ เกิด คุณลักษณะความแข็ง การเกาะตัวกัน และ ความสามารถอุ้มน้ำของผลิตภัณฑ์ คีชีน
2. ผลิตภัณฑ์ที่พัฒนาขึ้นได้รับการยอมรับปานกลาง ดังนั้นจึงควรศึกษาเพิ่มเติม เพื่อปรับปรุงให้ผู้บริโภคยอมรับมากขึ้น แนวทางที่เป็นไปได้คือ การเติมเนื้อ ปลาสดในอัตราส่วนที่เหมาะสมจะทำให้คุณภาพของผลิตภัณฑ์คีชีน
3. ควรพัฒนาผลิตภัณฑ์ห่อหมกโยอาหารสูง จากผลพลอยได้ของการผลิตซูริมิ ในภาชนะบรรจุชนิดอื่นๆ เพื่อให้ได้ผลิตภัณฑ์มีคุณภาพดี เก็บรักษาได้นานและง่ายต่อการบริโภค