

บทที่ 5 บทสรุป

จากการศึกษาคุณภาพทางเคมีของน้ำมันทอดไก่ที่สุมจากตลาดเทศบาลเมืองสงขลาจำนวน 31 ตัวอย่าง รวมทั้งศึกษาคุณภาพทางเคมีของน้ำมันปาล์มที่ยังไม่ผ่านการใช้อีก 1 ตัวอย่าง โดยวิเคราะห์ค่าทางเคมี ได้แก่ ค่ากรดไขมันอิสระ ค่าเพอร์ออกไซด์ ค่าสปอนิฟิเคชัน และค่าไอโอดีน พบว่าน้ำมันที่แม่ค้าใช้ทอดไก่เป็นน้ำมันปาล์ม ส่วนค่ากรดไขมันอิสระ ค่าเพอร์ออกไซด์ ค่าสปอนิฟิเคชันมีค่าแตกต่างกันเล็กน้อย กล่าวคือ ค่ากรดไขมันอิสระเฉลี่ยอยู่ใน 0.2432 – 1.0784 ค่าเพอร์ออกไซด์เฉลี่ยอยู่ในช่วง 0.9408 – 16.2143 และค่าสปอนิฟิเคชันอยู่ในช่วง 126.0029 - 183.5232 อย่างไรก็ตามน้ำมันดังกล่าวสามารถที่จะนำไปใช้ครั้งต่อไปได้อีก หากนำไปทดสอบคุณภาพของน้ำมันในด้านอื่นประกอบ และมีการปฏิบัติ การเก็บรักษาที่ถูกต้อง

