

สรุปผลการทดลอง

1. จากการทดสอบการยอมรับของผู้บริโภคในผลิตภัณฑ์สังขยาขนุนสำหรับขนมปังจากสูตรพื้นฐาน พบว่าผู้บริโภคให้การยอมรับต่อผลิตภัณฑ์นี้้อย่างมาก จึงนำผลิตภัณฑ์ดังกล่าวมาพัฒนาโดยปรับปรุงส่วนผสมของขนุน ไข่ไก่ และนมสด และจากการพัฒนาสังขยาขนุนสำหรับขนมปัง พบว่าตัวอย่าง B คือสูตรที่เหมาะสมและได้รับการยอมรับมากที่สุด ประกอบด้วย ขนุน ไข่ไก่ นมสด กะทิขี้ขึ้น น้ำตาลทราย และแป้งข้าวโพด ร้อยละ 28 8 19 23 20 และ 2 ตามลำดับ

2. จากการเปลี่ยนแปลงคุณภาพผลิตภัณฑ์สังขยาขนุนสำหรับขนมปังในระหว่างการเก็บรักษาเวลา 15 วัน พบว่า ที่อุณหภูมิ 4 องศาเซลเซียส มีค่าความเป็นกรดต่าง (pH) ลดลง มีค่าแอดเวิร์แอคทีวิตี (Aw) ค่าสี L a b และค่าความชื้นเพิ่มขึ้น ส่วนค่าความหนืด ปริมาณโปรตีน ไขมัน และถ้าไม่มีการเปลี่ยนแปลง และที่อุณหภูมิห้อง (32 - 35 องศาเซลเซียส) มีค่าแอดเวิร์แอคทีวิตี (Aw) ค่าสี L a b ค่าความชื้น และปริมาณไขมันเพิ่มขึ้น แต่ค่าความเป็นกรดต่าง (pH) และปริมาณโปรตีนลดลง ค่าความหนืดและปริมาณถ้าไม่มีการเปลี่ยนแปลง ส่วนการเปลี่ยนแปลงทางจุลินทรีย์พบว่า สังขยาขนุนสำหรับขนมปังที่เก็บรักษาที่อุณหภูมิห้อง (32 - 35 องศาเซลเซียส) มีแนวโน้มปริมาณเชื้อจุลินทรีย์ทั้งหมดและยีสต์ - รา เพิ่มขึ้นมากกว่าที่อุณหภูมิ 4 องศาเซลเซียสตามระยะเวลาการเก็บรักษา