

สรุปผลการทดลอง

ศึกษากรรมวิธีการผลิตผลิตภัณฑ์เฮลตี้ส้มแขกผสมสาหร่ายพมนางพวงร้อยละ 1 2 และ 3 โดยทดสอบการยอมรับคุณภาพทางประสาทสัมผัสโดยวิธี Hedonic scale โดยใช้ผู้ทดสอบชิม 15 คน ซึ่งเป็นผู้ที่ผ่านการฝึกการประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัส พบว่า ผู้ทดสอบชิมให้การยอมรับผลิตภัณฑ์เฮลตี้ส้มแขกผสมสาหร่ายพมนางพวงร้อยละ 1 ผลการวิเคราะห์ทางสถิติโดยใช้แผนการทดลอง RCB พบว่าผู้ทดสอบชิมให้การยอมรับคุณภาพทางประสาทสัมผัสด้านสี กลิ่น รสชาติ ความเหนียวนุ่ม และความชอบรวม แตกต่างกันทางสถิติอย่างมีนัยสำคัญยิ่งผลการวิเคราะห์คุณภาพทางกายภาพค่าสี (Color flex 45/0) ความสว่าง 53.59 (L*) สีแดง -1.17 (a*) และสีเขียว 10.79 (b*) ผลการวิเคราะห์คุณภาพทางเคมี ความเป็นกรดร้อยละ 1.56 ของกรด อะซิติก มีความเป็นกรด-เบส (pH) 3.43 และมีปริมาณของแข็งได้ทั้งหมด 97.17 ผลการวิเคราะห์คุณภาพทางจุลินทรีย์และศึกษาอายุการเก็บรักษาผลิตภัณฑ์เฮลตี้ส้มแขกผสมสาหร่ายพมนางพวงร้อยละ 1 โดยวิเคราะห์ปริมาณจำนวนจุลินทรีย์ทั้งหมด และปริมาณโคลิฟอร์มเก็บ ผลิตภัณฑ์ได้นาน 14 วัน

การศึกษาผลิตภัณฑ์เฮลตี้ส้มแขกผสมสาหร่ายพมนางพวงร้อยละ 1 โดยนำมาเปรียบเทียบกับผลิตภัณฑ์เฮลตี้ในท้องตลาด พบว่า ผู้ทดสอบชิมให้การยอมรับผลิตภัณฑ์เฮลตี้ส้มแขกผสมสาหร่ายพมนางพวงร้อยละ 1 มากกว่าผลิตภัณฑ์เฮลตี้จากท้องตลาด