

## ข้อเสนอแนะ

1. ควรศึกษาบรรจุภัณฑ์ที่เหมาะสม เพื่อนำมาใช้บรรจุผลิตภัณฑ์เยลลี่ส้มแขกผสมสาหร่าย ผมนางพาร้อยละ 1 ให้มีคุณสมบัติสามารถป้องกันการซึมผ่านของแสง ความชื้น และสามารถช่วย ยืดอายุการเก็บและป้องกันการเสื่อมเสียคุณค่าตามธรรมชาติ
2. ควรมีการพัฒนาด้านรูปร่างและสีสันทันของผลิตภัณฑ์เยลลี่ให้มีความหลากหลายมากขึ้น และควรมีการพัฒนาด้านกลิ่นรสของส้มแขก เพื่อให้ผลิตภัณฑ์เยลลี่ที่ได้มีกลิ่นรสของส้มแขกที่ ชัดเจนมากขึ้น
3. ควรมีการศึกษาเรื่องน้ำตาลที่เข้าไปเกาะตัวกับเยลลี่ เพื่อให้ยึดติดกับตัวผลิตภัณฑ์ให้ดี ขึ้น

