สรุปผลการทดลอง

จากการวิเคราะห์คุณภาพของผลิตภัณฑ์ขนมดูที่เติมสารกันเสียสองชนิด คือ กรดซอร์บิคที่ระดับความเข้มข้นร้อยละ 0.05, 0.10 และ 0.15 กรดโพรพิโอนิคที่ระดับความเข้มข้นร้อยละ 0.15, 0.20 และ 0.25 ที่เติมลงไปในผลิตภัณฑ์ขนมดู โดยเก็บเป็นเวลา 15 วัน พบว่า เมื่อทดสอบทางประสาทสัมผัส ผู้ทดสอบทางประสาทสัมผัสไม่สามารถแยกความแตกต่างของคุณภาพผลิตภัณฑ์ขนมดูที่เติมสารกันเสียได้เป็นผลให้ชนิดและระดับความเข้มข้นของสารกันเสียทั้งสองชนิดที่เติมลงในผลิตภัณฑ์ขนมดูไม่มีผลต่อคุณภาพของผลิตภัณฑ์ขนมดู ส่วนการวิเคราะห์องค์ประกอบทางเคมี ทางกายภาพ พบว่า ชนิดและระดับความเข้มข้นของสารกันเสียไม่มีผลต่อผลิตภัณฑ์ขนมดู เนื่องจากไม่สามารถยับยั้งการเปลี่ยนแปลงองค์ประกอบของผลิตภัณฑ์ระหว่างการเก็บรักษาทางด้านปริมาณจุลินทรีย์ทั้งหมดและปริมาณยีสต์และรากรดซอร์บิคและกรดโพรพิโอนิคแต่สามารถยับยั้งจำนวนจุลินทรีย์ทั้งหมดและปริมาณยีสต์และราได้ดีที่ระดับความเข้มข้น 0.1 และ 0.2 ตามลำดับ ซึ่งเป็นไปตามมาตรฐานกำหนด

จากการสำรวจแบบสอบถามความคิดเห็นที่มีต่อบรรจุภัณฑ์ที่นำมาใช้โดยผู้ทำแบบสอบถามส่วนใหญ่เป็นเพศหญิง ที่มีอายุอยู่ในช่วง 21 – 25 ปี รายได้ต่อเดือน 5,001 – 10,000 บาท วุฒิการศึกษาระดับปริญญาตรี ส่วนใหญ่ให้ความคิดเห็นว่าผลิตภัณฑ์ขนมดูที่เติมสารกันเสียไม่สามารถยอมรับได้ แต่สามารถยอมรับได้หากมีการเปลี่ยนแปลงบรรจุภัณฑ์เพื่อยืดอายุการเก็บรักษา โดยประชากรส่วนใหญ่นิยมบรรจุภัณฑ์ที่เป็นกระดาษแก้ว เพื่อนำมาห่อขนมดู และจะมีการเก็บรักษาในกล่องพลาสติก เพื่อเป็นการเพิ่มมูลค่าและป้องกันการเสื่อมเสียที่อาจเกิดขึ้นเร็วเกินไป