

## วิจารณ์ผลการทดลอง

1. ชนิดและระดับของกรดซอร์บิกและกรดโพรพิโอนิกที่เติมลงไปในผลิตภัณฑ์ขنمดูมีระดับความเข้มข้นที่ใกล้เคียงกันมาก ทำให้ผลการทดลองมีความแตกต่างกันน้อยในด้านการวิเคราะห์ทางเคมี ทางกายภาพ ส่วนการทดสอบทางประสาทสัมผัสพบว่าไม่มีความแตกต่างกัน

2. จากการวางแผนการทดลองระดับความเข้มข้นของกรดซอร์บิก และกรดโพรพิโอนิกที่เติมลงไปในผลิตภัณฑ์มีระดับความเข้มข้นที่แตกต่างกัน จึงไม่สามารถเปรียบเทียบได้ว่าสารกันเสียชนิดใดมีประสิทธิภาพในการช่วยยืดอายุการเก็บรักษาผลิตภัณฑ์ขنمดูได้ดีที่สุด

3. จากการวิเคราะห์ค่า Aw และค่าสี ปรากฏว่าค่าผลการทดลองที่ได้มีผลไม่แน่นอนคือกราฟมีลักษณะขึ้นๆ ลงๆ ซึ่งตามทฤษฎีแล้วกราฟจะต้องมีแนวโน้มเพิ่มขึ้นเรื่อยๆ ตามระยะเวลาการเก็บรักษา และผลิตภัณฑ์ที่เก็บไว้นานจะต้องมีสีเข้มขึ้น อาจเกิดจากความผิดพลาดจากเครื่องมือและผู้ทำการทดลอง

### ข้อเสนอแนะ

ผลิตภัณฑ์ขنمดูที่ทำการทดลองในครั้นี้ควรมีการควบคุมส่วนผสม เช่น แป้งนวลดีนำมคลุกขنمดูที่ปั้นแล้ว ควรจะมีการนำไปอบก่อนเพื่อเป็นการฆ่าเชื้ออุบลทรี๊ และมะพร้าวควรมีการชูด弄 โดยตัวเราเป็นผู้ควบคุมอุปกรณ์และส่วนผสมทุกอย่างให้สะอาดถูกสุขลักษณะอนามัย โดยไม่ต้องใช้สารกันเสียก็สามารถเก็บรักษาผลิตภัณฑ์ขنمดูได้นานขึ้น