

วิจารณ์ผลการทดลอง

1. ชนิดและระดับของกรดซอร์บิกและกรดโพรพิโอนิกที่เติมลงไปในการผลิตภัณฑ์ขนมดูมีระดับความเข้มข้นที่ใกล้เคียงกันมาก ทำให้ผลการทดลองมีความแตกต่างกันน้อยในด้านการวิเคราะห์ทางเคมี ทางกายภาพ ส่วนการทดสอบทางประสาทสัมผัสพบว่าไม่มีความแตกต่างกัน

2. จากการวางแผนการทดลองระดับความเข้มข้นของกรดซอร์บิก และกรดโพรพิโอนิกที่เติมลงไปในการผลิตภัณฑ์มีระดับความเข้มข้นที่แตกต่างกัน จึงไม่สามารถเปรียบเทียบได้ว่าสารกันเสียชนิดใดมีประสิทธิภาพในการช่วยยืดอายุการเก็บรักษาผลิตภัณฑ์ขนมดูได้ดีที่สุด

3. จากการวิเคราะห์ค่า A_w และค่าสี ปรากฏว่าค่าผลการทดลองที่ได้มีผลไม่แน่นอนคือกราฟมีลักษณะขึ้นๆ ลงๆ ซึ่งตามทฤษฎีแล้วกราฟจะต้องมีแนวโน้มเพิ่มขึ้นเรื่อยๆ ตามระยะเวลาการเก็บรักษา และผลิตภัณฑ์ที่เก็บไว้นานจะต้องมีสีเข้มขึ้น อาจเกิดจากความผิดพลาดจากเครื่องมือและผู้ทำการทดลอง

ข้อเสนอแนะ

ผลิตภัณฑ์ขนมดูที่ทำการทดลองในครั้งนี้ควรมีการควบคุมส่วนผสม เช่น แป้งนวลที่นำมาคลุกขนมดูที่ปั้นแล้ว ควรจะมีการนำไปอบก่อนเพื่อเป็นการฆ่าเชื้อจุลินทรีย์ และมะพร้าวควรจะมีการชูดเอง โดยตัวเราเป็นผู้ควบคุมอุปกรณ์และส่วนผสมทุกอย่างให้สะอาดถูกสุขลักษณะอนามัย โดยไม่ต้องใช้สารกันเสียก็สามารถเก็บรักษาผลิตภัณฑ์ขนมดูได้นานขึ้น