

## ข้อเสนอแนะ

1. การผลิตผลิตภัณฑ์ไอศกรีมโยเกิร์ตสั้มน้แฉกควรนำระบบ GMP มาใช้ในการควบคุมกระบวนการผลิต เพื่อลดการปนเปื้อนและเป็นการควบคุมให้ได้ผลิตภัณฑ์ตามมาตรฐาน
2. ควรมีการควบคุมอุณหภูมิของตู้แช่แข็งที่ -20 องศาเซลเซียสให้คงที่เพื่อป้องกันคุณภาพของไอศกรีมโยเกิร์ตสั้มน้แฉกเปลี่ยนแปลงไป
3. การผลิตไอศกรีมโยเกิร์ตสั้มน้แฉก อาจจะนำสั้มน้แฉกมาทำในรูปของ เยลลี่, แยม, ฟรุ้ตสลัด หรือแต่งหน้าบนไอศกรีม(Topping) โดยอาจจะมีการผสมผลไม้ชนิดอื่นลงไปด้วยเพื่อเพิ่มความหลากหลายให้กับผลิตภัณฑ์ไอศกรีมโยเกิร์ต
4. ควรมีการวิเคราะห์ปริมาณสาร HCA ที่มีอยู่ในผลิตภัณฑ์ไอศกรีมโยเกิร์ตสั้มน้แฉก เพื่อที่จะนำไปใช้เป็นข้อมูลทางโภชนาการให้แก่ผู้บริโภค

