

บทที่ 5

สรุปผลการทดลองและข้อเสนอแนะ

5.1 สรุปผลการทดลอง

น้ำพริกหนุ่มของกลุ่มที่ได้รับการอบรมจีเอ็มพีและกลุ่มที่ไม่ได้รับการอบรมจีเอ็มพีมีค่าเฉลี่ย firmness เท่ากับ 1.14 kg และ 0.94 kg ตามลำดับ แสดงว่าผลิตภัณฑ์มีเนื้อสัมผัสค่อนข้างและ เพราะมีน้ำประมาณ 75% ค่าความเป็นกรด-ด่างของทั้งสองกลุ่มมีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 5.21 และ 5.20 ตามลำดับ มีปริมาณของแข็งทั้งหมด 24.73% และ 26.04% ตามลำดับ ปริมาณกรดทั้งหมด 0.48% และ 0.46% ตามลำดับ ค่าวอเตอร์แอคทีวิตี (a_w) เท่ากับ 0.95 เท่ากันทั้งสองกลุ่ม ปริมาณ benzoic acid เท่ากับ 3,938.3 mg/kg และ 2,965.8 mg/kg ตามลำดับ มีปริมาณ Total plate count เท่ากับ 6.43 log CFU/g และ 5.74 log CFU/g ตามลำดับ ปริมาณ Yeast and Mould เท่ากับ 2.20 log CFU/g และ 2.03 log CFU/g ปริมาณ *E. coli* 2.51 MPN/g และ 9.30 MPN/g และมีปริมาณ Coliform 255.66 MPN/g และ 332.60 MPN/g

5.2 ข้อเสนอแนะ

1. จากผลการวิเคราะห์คุณภาพของน้ำพริกหนุ่มของทั้งสองกลุ่มทั้งทางด้านกายภาพ เคมี และ จุลชีววิทยาพบว่าส่วนใหญ่มีค่าไม่แตกต่างกัน อาจเนื่องมาจากผู้ผลิตน้ำพริกหนุ่มยังไม่ตระหนักถึงความสำคัญของการผลิตอย่างถูกสุขลักษณะ (GMP) และการอบรมจีเอ็มพีควรดำเนินการติดตามอย่างต่อเนื่อง และควรเข้าไปประเมินผลจากสถานที่ผลิตจริงเพื่อชี้ให้ผู้ผลิตได้เห็นถึงจุดเสี่ยงต่างๆ ที่อาจเกิดขึ้นในกระบวนการผลิตได้ หากผู้ประกอบการให้ความร่วมมือ และควรใช้มาตรการที่เข้มขันในการกระตุ้นให้ผู้ผลิตน้ำพริกหนุ่มตระหนักถึงความสำคัญของการผลิตอย่างถูกสุขลักษณะ (GMP)

2. ควรส่งเสริมการจำหน่ายผลิตภัณฑ์น้ำพริกหนุ่มในรูปแบบใหม่ เช่น แบบใส่ถ้วยพลาสติก หรือถุงพลาสติก พร้อมกับการแช่เย็น เพื่อทดแทนแบบตากขายในตลาดเพื่อจะได้ยืดอายุการเก็บรักษาน้ำพริกหนุ่มได้นานขึ้นและปลอดภัยยิ่งขึ้น
3. ควรฉนวนน้ำพริกหนุ่มรูปแบบใหม่ เช่น การใช้ความดันสูงยิ่ง เป็นต้น



ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright© by Chiang Mai University
All rights reserved