

สรุปผลการทดลอง

ในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ไก่ดำซอสกระเทียมบรรจุกระป๋อง โดยได้ทำการศึกษาถึงค่า F_0 และ อุณหภูมิในการให้ความร้อนแก่ผลิตภัณฑ์ พบว่าผลปัจจัยเดียวของค่า F_0 และ อุณหภูมิในการให้ความร้อน มีผลต่อคะแนนความชอบทางด้านเนื้อสัมผัส และการยอมรับโดยรวมแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ($P \leq 0.05$) โดยค่า F_0 ที่ 6 นาที มีผลต่อค่าความชอบด้านกลิ่นรสเครื่องเทศ ลักษณะเนื้อสัมผัส และการยอมรับโดยรวม ที่สูงกว่า ค่า F_0 ที่ 8 นาที ในส่วนของปัจจัยเรื่องอุณหภูมิในการให้ความร้อน พบว่าการใช้ความร้อนที่อุณหภูมิ 121.1°C ทำให้ผลิตภัณฑ์ได้รับคะแนนความชอบทางด้านกลิ่นรสเครื่องเทศ เนื้อสัมผัส และการยอมรับโดยรวม จากผู้บริโภคมกกว่าการใช้อุณหภูมิที่ 115°C และเมื่อพิจารณาถึงปัจจัยร่วมของค่า F_0 และ อุณหภูมิในการให้ความร้อน พบว่าทั้งสองปัจจัยมีผลต่อ คะแนนความชอบทางด้านกลิ่นรสเครื่องเทศ เนื้อสัมผัส และการยอมรับโดยรวม จากผู้บริโภคมกอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่นร้อยละ 95 ซึ่งกระบวนการให้ความร้อนที่ใช้ระยะเวลาสั้นที่สุด คือ กระบวนการที่ใช้อุณหภูมิในการให้ความร้อนที่ 121.1°C มี ค่า F_0 เท่ากับ 6 นาที ใช้ระยะเวลาในการฆ่าเชื้อ (Process time) ที่ 18 ± 2 นาที ทำให้ผลิตภัณฑ์ได้คะแนนความชอบทางด้านกลิ่นรสเครื่องเทศ (6.41 ± 0.16) เนื้อสัมผัส (6.57 ± 0.12) และการยอมรับโดยรวม (6.52 ± 0.20) จากผู้บริโภคมกที่สุด อยู่ในเกณฑ์ ชอบเล็กน้อย นอกเหนือจากนั้นผลิตภัณฑ์ที่ไต่ยังปลอดภัยจากเชื้อจุลินทรีย์ที่ทำให้อาหารเสื่อมเสียและทำให้เกิดโรค และมีต้นทุนการผลิตเท่ากับ 33.82 บาทต่อกระป๋อง

ข้อเสนอแนะ

ในการทดลองในครั้งนี้ สูตรไก่ดำซอสกระเทียมที่คัดเลือกมาได้คะแนนความชอบ และการยอมรับจากผู้บริโภคอยู่ในระดับ ชอบเล็กน้อย ซึ่งสามารถทำการพัฒนา และปรับปรุงสูตรเพื่อให้ได้รับความชอบและการยอมรับที่เพิ่มขึ้นต่อไป