บทที่ 5

สรุปและข้อเสนอแนะ

สรุป

1. ผลิตภัณฑ์กะปิที่นำมาศึกษา มีค่าความเป็นกรดด่างเท่ากับ 7.18 ค่า Aw เท่ากับ 0.72 มีองค์ประกอบทางเคมีได้แก่ ความชื้น โปรตีน เถ้า ไขมัน คาร์โบไฮเดรทและ เกลือ ร้อยละ 38.5, 24.2, 25.6, 1.8, 9.7 และ 21.7 ตามลำดับ

2.การเก็บรักษากะปิเป็นระยะเวลา 6 เดือน ที่อุณหภูมิ 4°C และ 35°C ก่อให้เกิดการเปลี่ยนแปลงคุณภาพทางกายภาพดังนี้ ค่าสีได้แก่ ค่าความสว่าง(L*) ลดลง ในขณะที่ค่าความเป็นสีแดง (a*) และค่าความเป็นสีเหลือง (b*) เพิ่มขึ้น เมื่อเวลาเก็บรักษานานขึ้น แต่กะปิที่เก็บที่อุณหภูมิ 4°C สามารถคงค่าสีได้ดีกว่ากะปิที่เก็บที่อุณหภูมิ 35°C ส่วนค่าความเป็นกรดด่างมีการเปลี่ยนแปลงเล็กน้อยเฉพาะในตัวอย่างกะปิที่เก็บที่อุณหภูมิ 35°C ค่าปริมาณน้ำอิสระมีการเปลี่ยนแปลงเล็กน้อย

3. .การเก็บรักษากะปิเป็นระยะเวลา 6 เดือน ที่อุณหภูมิ 4°C และ 35°C ก่อให้เกิดการเปลี่ยนแปลงคุณภาพทางประสาทสัมผัสดังนี้

3.1 ผลของอุณหภูมิและเวลาไม่มีผลต่อความแตกต่างของคะแนนความชอบของผู้บริโภคในด้านเนื้อสัมผัส สี กลิ่น รสชาติ และความชอบรวมของกะปิอย่างมีนัยสำคัญ ($p<0.05$) อย่างไรก็ตาม คะแนนความชอบในแต่ละด้านมีแนวโน้มลดลงเมื่อเวลาเก็บเพิ่มขึ้น คะแนนความชอบรวมของกะปิที่เก็บรักษาไว้ที่อุณหภูมิ 4°C มีค่าสูงกว่าของกะปิที่เก็บรักษาไว้ที่อุณหภูมิ 35°C ในระยะเวลาเดียวกัน

3.2 น้ำพริกกะปิที่เตรียมจากกะปิที่เก็บรักษาไว้ที่อุณหภูมิ 4°C และ 35°C ช่วงการเก็บ 3 เดือนแรก มีคะแนนความชอบของผู้บริโภคในด้าน เนื้อสัมผัส สี กลิ่น รสชาติ และความชอบรวม ไม่แตกต่างจากน้ำพริกที่เตรียมจากกะปิเริ่มต้นอย่างมีนัยสำคัญ ($p<0.05$)) แต่ตัวอย่างน้ำพริกจากกะปิที่เก็บที่อุณหภูมิ 4°C มีคะแนนความชอบด้านกลิ่น รสชาติและความชอบรวมสูงกว่าน้ำพริกจากกะปิที่เก็บที่อุณหภูมิ 35°C ในระยะเวลาเดียวกัน น้ำพริกกะปิที่เตรียมจากกะปิที่เก็บรักษาที่อุณหภูมิ 35°C เป็นระยะเวลา 6 เดือนได้รับคะแนนความชอบในด้านเนื้อสัมผัส สี กลิ่น รสชาติ และความชอบรวมต่ำที่สุดและต่ำกว่าน้ำพริกที่เตรียมจากกะปิเริ่มต้นอย่างมีนัยสำคัญ ($p<0.05$)

ข้อเสนอแนะ

1. สำหรับผู้ผลิต กะปิที่ผ่านการหมักมาเป็นเวลา 1 เดือนแล้ว ระหว่างรอการจำหน่าย หากต้องการคงสภาพสีและกลิ่นของกะปิไม่ให้เปลี่ยนแปลงได้เป็นเวลา 6 เดือน ควรเก็บไว้ที่อุณหภูมิต่ำ (ห้องเย็นที่อุณหภูมิไม่เกิน 4°C) แต่ถ้าเก็บไว้ที่อุณหภูมิห้องไม่ควรเก็บนานเกิน 2 เดือน เนื่องจากสีจะดำคล้ำมาก

2. สำหรับผู้บริโภค การเก็บกะปีไว้ในที่อุณหภูมิต่ำเช่นตู้เย็น จะช่วยรักษาสี กลิ่น และรสชาติของกะปิได้ดีกว่าการเก็บไว้ที่อุณหภูมิสูง หากเก็บไว้ที่อุณหภูมิห้องไม่ควรเก็บเกิน 6 เดือน เพราะเมื่อนำมาเตรียมอาหารจะทำให้รสชาติอาหารของอาหารด้อยลง

3. ผู้ผลิตควรระบุวันที่ผลิตบนฉลากเพื่อให้ผู้บริโภคเลือกแนวทางในการเก็บรักษากะปิให้เหมาะสมได้