


สรุปผลการทดลองและข้อ เสนอแนะ

สรุปผลการทดลอง

1. ปลาสาวยรมควันที่มีคุณภาพเป็นที่ยอมรับทางด้านสี ลักษณะปรากฏ เนื้อสัมผัส และการยอมรับรวมจากผู้ทดสอบ พบว่ามีความชื้นไม่เกิน 71% และปริมาณ water phase salt 3-4%
2. สภาวะที่เหมาะสมในการผลิตปลาสาวยรมควันโดยใช้กามมะพร้าวเป็นแหล่งควัน คือ การใส่เกลือแบบใช้น้ำเกลือเข้มข้น 26% เวลาแช่นาน 10 นาที และรมควันในตู้อบรมควัน Torry kiln ที่อุณหภูมิ 60 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 3 ชั่วโมง หรือการใส่เกลือและหมักแบบแห้งโดยใช้อัตราส่วนเกลือ:ปลา 1:7 โดยน้ำหนักหมักเป็นเวลา 20 นาที และรมควันในตู้อบรมควันที่อุณหภูมิ 60 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 2 ชั่วโมง
3. สภาวะที่เหมาะสมในการผลิตปลาสาวยรมควัน โดยใช้ควันเหลวคือใส่เกลือแบบแช่น้ำเกลือหรือแบบแห้ง แล้วแช่ในควันเหลวเข้มข้น 15% เป็นเวลา 5 นาที หลังแช่อบขึ้นปลาที่อุณหภูมิ 70 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 3 ชั่วโมง
4. ผู้บริโภคยอมรับปลาสาวย ซึ่งรมควันโดยใช้กามมะพร้าวเป็นแหล่งควันมากกว่าใช้ควันเหลว
5. อุณหภูมิ  $30 \pm 1$  องศาเซลเซียส เก็บผลิตภัณฑ์ซึ่งบรรจุในถุง PP ได้เป็นเวลาไม่เกิน 48 ชั่วโมง ส่วนที่อุณหภูมิ  $7 \pm 1$  องศาเซลเซียส ผลิตภัณฑ์ที่ไม่มีสารเจือปนเก็บได้นาน 11 สัปดาห์ พวกที่ใช้เฉพาะ sodium erythorbate เก็บได้นาน 5 สัปดาห์ ตัวอย่างที่ใช้ sodium erythorbate กับ 1.5% sodium benzoate เก็บได้นาน 12 สัปดาห์ ขณะที่พวกซึ่งใช้ sodium erythorbate กับ potassium sorbate เก็บได้นานที่สุดไม่เกิน 8 สัปดาห์

ข้อเสนอแนะสำหรับงานวิจัยที่จะทำต่อไป

1. ผลจากงานวิจัยนี้ ถ้าผลิตในระดับอุตสาหกรรม ควรมีการควบคุมกระบวนการผลิตให้สะอาดถูกสุขลักษณะ และการทดสอบการยอมรับของผลิตภัณฑ์ควรใช้กลุ่มผู้ทดสอบให้กลุ่มใหญ่กว้างขึ้น และตรงกับกลุ่มลูกค้าเป้าหมาย
2. ควรมีการศึกษาทางด้าน เกี่ยวกับการพัฒนาทางบรรจุภัณฑ์สำหรับผลิตภัณฑ์ชนิดนี้
3. ข้อมูลจากงานวิจัยนี้ นำที่จะใช้ เป็นแนวทางในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ชนิดใหม่ โดยการปรับปรุงสูตร เช่น เติมเครื่องเทศ เพื่อให้มีรสชาติที่ต่างออกไป



ศูนย์วิทยทรัพยากร  
จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย