

หน้า 7

สรุปผลการทดสอบ และขอเสนอแนะ

7.1 ស្រួលការណែនាំ

7.1.1 เห็นชอบสกัดมีขนาดเส้นผ่าศูนย์กลางที่มากและความหนาที่มาก
ประมาณ 7.14 ± 1.22 ม.ม. และ 1.26 ± 0.28 ม.ม. ตามลำดับ มีความชื้น
คิดเป็นร้อยละ โดยน้ำหนักแห้ง ได้ดังนี้ ถ้าเห็นชอบสกัดมีความชื้นประมาณ $80.38 -$
 91.35% หมายเห็นชอบสกัดมีความชื้นประมาณ $85.21 - 92.55\%$ หั้นขันอยู่กับ^๔
ระยะเวลาทั้งแท่งเก็บเกี่ยวจนกระทั่งนำมาทำความสะอาด ถ้าเก็บเกี่ยวมานานหลายวัน
เช่น เห็นชอบสกัดส่งมาจากเรียงใหม่ จะคงใช้ระยะเวลาทั้งแท่งเก็บเกี่ยวจนถึงชั้นคอน^๕
การอบแห้งที่กรุงเทพฯ ประมาณ 2 - 3 วัน ดังนั้น ความชื้นจะลดลงบ้าง

7.1.2 เห็ดหอมแห้งที่มีจำนวนภายในห้องคลาก จะมีลักษณะจำแนกทั้ง ๔ เช่น บรรจุในถุงพลาสติกหนา บรรจุในกล่องพลาสติกแข็งที่มีสารกูกความชื้น บรรจุในขวดโหลหรือถุงพลาสติกหนารักปักถุง ไว้เพื่อรอการซื้อขาย เป็นต้น ให้ทำการสุ่มตัวอย่าง เห็ดหอมแห้งที่มีจำนวนภายในห้องคลากมากจากความชื้น พบว่า ก้านของเห็ดหอมแห้งจะมีความชื้นโดยน้ำหนักแห้งประมาณ $12.78 \pm 2.71\%$ หมวดของเห็ดหอมแห้งจะมีความชื้นโดยน้ำหนักแห้งประมาณ $12.69 \pm 2.86\%$ ซึ่งจะเห็นว่าใกล้เคียงกับค่าสูงสุดที่กำหนดในมาตรฐานของ CODEX ซึ่งก้านค่าวัสดุสูงสุด 13% (ภาคผนวก ๑)

7.1.3 ในระหว่างการทดลอง พนักงานเก็บความเสี่ยงขึ้นกับเห็ดแห้ง กันน้ำ

7.1.3.1 มีการเจริญของ เชื้อร่า ที่ก้านเห็ดหอยแห้งที่มีความชื้นประมาณ $17.23 \pm 1.06\%$ และความชื้นมากเห็ดหอยแห้งประมาณ $23.11 \pm 5.93\%$ โดยมีวันนักแห้ง

7.1.3.2 เกิฟ้าขาวที่หมวดเห็ดหอมแห้ง ซึ่งมีความชื้นโดยประมาณ
แห้งประมาณ $17.53 \pm 0.86\%$ ฟ้าขาวที่หมวดเห็ดกรวจูแล้วก็อสปอร์ของราเเพนนิชิต-
เดย์น (Penicillium sp.)

7.1.3.3 เห็ดหอมแห้งที่กรอบแห้งมาก หมวดเห็ดหอมแห้งจะมีความชื้นโดยน้ำหนักแห้งประมาณ $7.36 \pm 2.27\%$ ก้านเห็ดหอมแห้งมีความชื้นโดยน้ำหนักแห้งประมาณ $8.01 \pm 1.48\%$

7.1.3.4 หมวดเห็ดหอมแห้งและกรีบไก่หมวดเห็ด มีสีเข้มมากขึ้นเนื่องจากเกิดปฏิกิริยาสีน้ำตาล (Browning reaction)

7.1.4 ค่าความชื้นเนื้อเยื่อผิวหนังเดียว (V_m) ของเห็ดหอม พบร้ากานของเห็ดจะมี V_m มากกว่าหมวดเห็ด แสดงให้เห็นว่าก้านมีพื้นที่ผิวไปร่วมมากกว่าหมวดเห็ดซึ่งสอดคล้องกับภาพถ่ายจากกล้องจุลทรรศน์เลเซอรอน (ภาพผนวก 2) จะเห็นว่าเนื้อเยื่อของหมวดเห็ดจะมีลักษณะเป็นกระเบ้า เป็นยอดก้านแน่น ส่วนเนื้อเยื่อของก้านเห็ดจะเป็นเส้นใยขนาดเล็กรวมกันลุ่มกัน และการที่หมวดเห็ดมีลักษณะนิ่งกว่าก้านเห็ด ก็เนื่องจากลักษณะที่เป็นกระเบ้านั่นเอง

จากที่ V_m นี้ สามารถออกได้ค่าความชื้นที่เหมาะสมของเห็ดหอมแห้งประมาณ $8.996 - 11.796\%$ โดยน้ำหนักแห้ง, A_w ประมาณ $0.11 - 0.18$

7.1.5 เกณฑ์สำคัญในการตัดสินใจเลือกซื้อเห็ดหอมแห้ง คือ ลักษณะหมวดโดยหมวดเห็ดควรจะหนาและมีถ่ายที่หมวด ซึ่งถ่ายบนหมวดเห็ดนี้ไม่สามารถทำให้เกิดชื้นได้โดยการอบแห้งเพียงอย่างเดียว

7.1.6 การบุบตัวของส่วนของเห็ดหอม หลังจากผ่านการอบแห้งที่ 40° , 50° และ 60° ซึ่งวิธีการบุบทัวพอสรุปได้ว่า

7.1.6.1 เส้นผ่าศูนย์กลางหมวดเห็ด มีการลดขนาดครอยละ 25.25 ± 8.06

7.1.6.2 เส้นผ่าศูนย์กลางก้านเห็ด มีการลดขนาดครอยละ 15.69 ± 12.59

7.1.6.3 ความยาวของก้านเห็ด มีการลดขนาดครอยละ 10.16 ± 6.68

7.1.6.4 ความหนาของโภนทิกครีบ มีการลดขนาดอยู่ละ

27.62 ± 14.47

7.1.6.5 ความหนาของหมวดหมู่เด็ก มีการลดขนาดอยู่ละ

53.21 ± 14.01

7.1.6.6 ความหนาของขอบหมวดหมู่ในสามารถตัวคือ เพราะขอบหมวดหมู่เด็กแห่งจะมีน้ำและจุ่มเข้ากันในมาก

7.1.7 สีครีบให้หมวดหมู่ของเด็กห้อมแห้งที่ผู้บริโภคให้การยอมรับ คือ สีเหลือง-สีเหลืองเข้ม (Munsell notation คือ 10YR 7/8, 10YR 7/10, 10YR 5/8 โดยมีคะแนนการยอมรับสีครีบให้หมวดหมู่ 3.19 - 4.86)

สีหมวดหมู่เด็กห้อมแห้งที่ผู้บริโภคให้การยอมรับ คือ สีน้ำตาล (Munsell notation คือ 10YR 4/4 โดยมีคะแนนการยอมรับสีหมวดหมู่เด็ก 4.22 - 4.26)

7.1.8 การทดลองอบแห้งเด็กห้อมแห้ง 8 สภาวะ สูญไปกว่าระยะเวลาการอบ 12 ชั่วโมง เพียงพอในการอบ อุณหภูมิที่ใช้อาจใช้อุณหภูมิ 50°C เพียงอุณหภูมิเกี้ยวหรืออาจใช้อุณหภูมิสมรรถห่วง 40°C และ 50°C ในอัตราส่วนช่วงเวลาอบ $40^\circ\text{C} : 50^\circ\text{C}$ เป็น $1 : 5$ ก็ได้ การทดลองนึ่งอบกรังดะประมาณ 3 ก.ก. เด็กสก ส่วนการใช้อุณหภูมิ 60°C ในช่วง 2 ชั่วโมงสุกท้ายของการอบจะเพิ่มสีเหลืองของครีบให้หมวดหมู่เด็กให้มีสีเหลืองเข้มขึ้น

นอกจากนี้ พอกจะนอกไปว่า คะแนนการยอมรับรวมของเด็กห้อมแห้งจะมีแนวโน้มขันอยู่กับสีครีบให้หมวดหมู่, ความแห้งและกลิ่น

ส่วนคะแนนการยอมรับรวมของเด็กแห้งคืนก็มีแนวโน้มว่าขันอยู่กับเนื้อสัมผัสซึ่งเนื้อสัมผัสนี้ยังขันกับสภาวะที่ทำให้คืนคัวคาย เช่น ถ้าเด็กห้อมแห้งแห้งนานเกินไปหรือก้มนานเกินไปจะทำให้เนื้อสัมผัสเปื่อยนิ่ม

7.1.9 การนำพลังงานแสงอาทิตย์มาใช้ประโยชน์จะໄດ้ประโยชน์มากน้อยขึ้นกับสภาพคืนฟ้าอากาศ และพบว่า การใช้ถุงอบพลังงานแสงอาทิตย์จะช่วยประหยัดเวลา

ในการทำแห้งมากกว่าการทำแก๊ก

7.2 ข้อเสนอแนะ

7.2.1 การหดลองนิ่มมีความแปรปรวนมาก ควรนิการหดซ้ำให้มากกว่านี้

7.2.2 สามารถเพิ่มประสิทธิภาพการทำแห้งโดยใช้ถุงลมร้อนได้ โดยการเพิ่มอัตราเร็วของลม เพื่อช่วยให้มีการระเหยนจากผิวสุกได้เร็วขึ้น

7.2.3 การหา desorption isotherm ควรมีสสารละลายน้ำตัวที่มีค่า % ERH ต่าง ๆ ให้มาก และควรนิวัติกุบมากพอ การใช้เครื่องวัดไฟฟ้าเพียงอย่างเดียวไม่เพียงพอ เนื่องจากการวัดแก๊กจะต้องใช้เวลานานพอสมควร

7.2.4 ภาชนะบรรจุ ถ้าจะใช้ฟิล์ม ควรเป็นฟิล์มที่มีค่าการซึมน้ำน้ำต่ำ ๆ เช่น พลาสติก laminated film หรือ อาจใช้วัสดุในภาชนะบรรจุที่มีฝาปิดสนิท เช่น โอลกันความชื้น ปีป ถือชั้นหนึ่งหลังจากบรรจุในถุงย่อย ๆ แล้ว หรือบรรจุในภาชนะบรรจุที่มีค่าการซึมน้ำน้ำต่ำ ๆ และใส่สารดูดความชื้นในภาชนะนั้นไว้ด้วย ในการบรรจุควรบรรจุให้พอดีกับภาชนะ ไม่ควรให้หดวนหรือแน่นจนเกินไป เนื่องจากผลิตภัณฑ์เป็นของแห้ง ประจำน้ำ เกิดการแยกหักง่าย

7.2.5 การทำแห้งในสถานที่เพาะ ควรใช้พลังงานแสงอาทิตย์ เพราะสะดวกและประหยัด อย่างไรก็ตามอาจเสริมการใช้พัดลมเบ่าระหัวงช่วงเวลาที่ไม่แสงแดด (เวลากลางคืน) หรือใช้ถุงลมไฟฟ้าช่วยในช่วงหลังของการทำแห้ง กรณีที่ความชื้นของเห็ดแห้งที่ได้ยังไม่ตรงกับต้องการ