



บทที่ 6

สรุปผลการทดลองและข้อเสนอแนะ

สรุปผลการทดลอง

1. ผลการทดลองสุ่มตัวอย่างกะปิที่ผลิตจากเคยฝุ่งที่มีระยะเวลาหมัก 3 - 4 เดือน จำนวน 12 ตัวอย่างจากแหล่งผลิตใน จ.สมุทรสาคร พบว่าคะแนนความชอบของสี กลิ่น รสชาติ และลักษณะเนื้อสัมผัสอยู่ในช่วง 6 - 8 จึงจัดเป็นคะแนนการยอมรับสำหรับกะปิที่มีคุณภาพดี และคะแนนต่ำกว่า 5 ถือว่าผู้บริโภคไม่ยอมรับผลิตภัณฑ์
2. ในการเลือกซื้อผลิตภัณฑ์ ผู้บริโภคพิจารณาเลือกสีเป็นอันดับแรก รองลงมาคือกลิ่น รสชาติ และลักษณะเนื้อสัมผัส โดยมีร้อยละของความถี่ของผู้ทดสอบเท่ากับ 47, 36, 11 และ 7 ตามลำดับ
3. องค์ประกอบทางเคมีของตัวอย่างกะปิที่สุ่มจาก จ.สมุทรสาคร พบว่ามีช่วงค่า ดังนี้คือ pH 6.82 - 7.23, TVB 242.65 - 351.55 mg%, TVA 3.90 - 15.63 meqv. acid% AM-N 4.13 - 8.08 g/kg และ AA-N 50.05 - 62.35 g/kg ค่าเหล่านี้ไม่มีความสัมพันธ์อย่างมีนัยสำคัญกับกลิ่นและรสชาติของกะปิ แต่เมื่อปริมาณ AA-N ในกะปิสูง กลิ่นและรสชาติมีแนวโน้มดีขึ้น
4. จากการศึกษาผลของความสดของเคยต่อคุณภาพของกะปิ พบว่าการใช้เคยที่ความสด 86.7 mg% TVB ในการผลิตกะปิจะให้ผลิตภัณฑ์ที่มีสี กลิ่น และรสชาติดี โดยใช้ระยะเวลาหมักเพียง 15 วัน ขณะที่กะปิที่ผลิตจากเคยที่มี TVB น้อยกว่า 86.7 mg% TVB ต้องใช้ระยะเวลาหมัก 2 - 3 เดือน และกะปิที่ผลิตจากเคยที่ TVB มากกว่า 151.3 mg% มีกลิ่นและรสชาติไม่เป็นที่ยอมรับตลอดระยะเวลาหมัก
5. กะปิที่มีคุณภาพดีเป็นที่ยอมรับของผู้บริโภคจะมีค่า TVB น้อยกว่า 300 mg%, TVA น้อยกว่า 45 meqv. acid%, AM-N น้อยกว่า 7 g/kg และ AA-N ไม่ต่ำกว่า 43 g/kg

6. เมื่อเคยมียค่า TVB น้อยกว่า 86.7 mg% (35.4, 63.8 mg%) และใช้อัตราส่วน
เคยอดเกลือ 8:1 ในการผลิตกะปิ จะใช้ระยะเวลาหมักเพียง 1 เดือน ขณะที่เมื่อใช้อัตราส่วน
เคยอดเกลือ 4:1 จะต้องใช้ระยะเวลาหมักนานกว่า 3 เดือน

7. กะปิที่มีความชื้น $33 \pm 5\%$ จะมีสี และลักษณะเนื้อสัมผัสดีกว่าที่ระดับความชื้น $45 \pm 5\%$

8. เมื่อเคยมีย TVB มากกว่า 151.3 mg% (163.8 mg%) การแปรปริมาณเกลือเป็น
4:1 และ 8:1 และความชื้นเป็น 33% และ 45% ในการหมักกะปิ ผลลัพธ์ที่ได้ก็ยังมีคุณภาพไม่เป็น
ที่ยอมรับของผู้บริโภค

ข้อเสนอแนะสำหรับงานวิจัยที่จะทำต่อไป

1. งานวิจัยนี้เป็นการศึกษาโดยใช้เฉพาะเคยในสกุล *Acetes* และวิธีการผลิตเฉพาะ
ท้องที่ จ.สมุทรสาคร ผลจากงานวิจัยนี้จึงน่าจะนำไปใช้เป็นแนวทางในการศึกษาปรับปรุงวิธีการผลิต
กะปิจากเคยชนิดอื่น เช่น เคยดาต่า (*Myses*), เคยสาลี (*Lucifer*) หรือเคยฝูง (*Acetes*)
ที่สภาวะแหล่งน้ำอื่นต่อไป

2. ศึกษาชนิดและสมบัติทางเคมีของสารที่ทำให้เกิดสีและกลิ่นในเคยและกะปิ

3. ศึกษาการปรับปรุงคุณภาพของกะปิระหว่างการเก็บรักษาที่สภาวะการเก็บและสภาวะ
บรรจุต่าง ๆ กัน

