

บทที่ 6

ข้อเสนอแนะ

เนื่องจากโปรตีนจากถั่วเหลืองจะขาดกรดอะมิโนที่จำเป็นต่อร่างกายคือ methionine (Snyder and Kwon, 1987) ด้ำหู้ซึ่งเป็นผลิตภัณฑ์โปรตีนจากถั่วเหลืองจึงขาดกรดอะมิโนจำเป็นชนิดนี้ ดังนั้นจึงควรศึกษาพัฒนาสูตรในการผลิตด้ำหู้เพื่อปรับปรุงคุณภาพของโปรตีนให้มีคุณภาพดีขึ้น โดยการเสริมพืชชนิดอื่นที่มีกรดอะมิโน methionine สูงลงในส่วนผสมที่จะผลิตเป็นนม แล้วตกตะกอนโปรตีนในนมที่เตรียมได้โดยใช้น้ำผลไม้ตระกูลส้ม เพื่อให้ได้อาหารโปรตีนที่มีคุณภาพสูงและปราศจากสารเคมีสังเคราะห์ สำหรับพืชที่มีกรดอะมิโน methionine สูง เช่น แมล็ดงา เป็นต้น (สมชาย ประภาวัต และคณะ, 2532)

สถาบันวิทยบริการ
จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย