

## บทที่ 5

### สรุปผลการวิจัย

อาหารปั่นผสมสูตรมังสวิรัตปริมาณ 1,000 มิลลิลิตร ประกอบด้วย

โปรตีนเกษตร	60	กรัม
นมถั่วเหลือง	200	มิลลิลิตร
ข้าวกล้อง	20	กรัม
น้ำตาลทราย	60	กรัม
ฟักทอง	100	กรัม
แป้งข้าวโพดร้อยละ	0.5	เป็นวัตถุเจือปนอาหาร
น้ำมันถั่วเหลือง	30	กรัม

เป็นสูตรอาหารที่มีคุณค่าทางโภชนาการ ประกอบด้วยโปรตีน ไขมัน เกลือ โยอาหาร และคาร์โบไฮเดรตที่เหมาะสม มีคุณสมบัติทางกายภาพที่ดี มีความหนืดพอเหมาะ อาหารสามารถไหลผ่านสายให้อาหารได้อย่างสะดวกโดยไม่ติดขัด มีออสโมแลลิตีและพีเอชที่เหมาะสม และผลิตภัณฑ์เป็นที่ยอมรับของผู้บริโภค สูตรอาหารนี้เหมาะสำหรับผู้ป่วยทั่วไปที่มีระบบทางเดินอาหารทำงานปกติ ไม่มีปัญหาการย่อยและการดูดซึมของสารอาหาร ไม่ต้องการสารอาหารชนิดใดชนิดหนึ่งหรือต้องการพลังงานเป็นพิเศษ

การฆ่าเชื้อ โดยการสเตอริไลซ์และพาสเจอไรซ์ในการศึกษานี้ ทำให้ผลิตภัณฑ์มีความปลอดภัยจากเชื้อจุลินทรีย์และสามารถเก็บได้นานขึ้น โดยผลิตภัณฑ์ที่ผ่านการฆ่าเชื้อโดยการสเตอริไลซ์ที่อุณหภูมิ 121 องศาเซลเซียส ความดัน 15 ปอนด์ต่อตารางนิ้ว เป็นเวลา 15 นาที สามารถเก็บได้นานอย่างน้อย 1 เดือนที่อุณหภูมิห้อง ส่วนผลิตภัณฑ์ที่ผ่านการฆ่าเชื้อโดยการพาสเจอไรซ์ที่อุณหภูมิ 80 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 20 นาที สามารถเก็บได้นานอย่างน้อย 3 วันในตู้เย็นอุณหภูมิ 2-8 องศาเซลเซียส

สูตรอาหารปั่นผสมที่ได้จากการศึกษานี้ ใช้วัตถุดิบที่หาได้ง่ายในประเทศ ราคาไม่แพง สามารถเตรียมได้ง่าย ใช้อุปกรณ์ที่มีในครัวเรือนทั่วไป จึงสามารถนำไปใช้ในระดับชุมชนได้ และผลการศึกษานี้ยังสามารถใช้เป็นแนวทางในการพัฒนาในระดับอุตสาหกรรมต่อไปได้



ศูนย์วิทยทรัพยากร  
จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย