

ข้อเสนอแนะ

1. ในการทดลองไม่สามารถอบแห้งหอยเป่าฮื้อเป็นเวลาต่อเนื่องได้ จึงต้องเก็บหอยเป่าฮื้ออบแห้งที่ยังไม่ได้ค่าวอเตอร์แอกทิวิตี้ตามต้องการในแต่ละวันไว้ในตู้เย็น เพื่อป้องกันการเจริญของจุลินทรีย์ เมื่อนำหอยเป่าฮื้ออบแห้งที่แช่เย็นมาอบแห้งต่อในวันรุ่งขึ้น จึงต้องอบแห้งจนกระทั่งมีน้ำหนักเท่ากับน้ำหนักของหอยเป่าฮื้ออบแห้งที่เก็บไว้วันก่อน ซึ่งอาจส่งผลให้ระยะเวลาในการอบแห้งที่ได้จากการทดลองเพิ่มขึ้น การแก้ปัญหานี้ควรพยายามที่จะอบแห้งหอยเป่าฮื้อเป็นเวลาต่อเนื่อง
2. ในการทดลอง การอบแห้งแต่ละครั้งใช้หอยเป่าฮื้อในปริมาณน้อยประมาณ 45 ตัว เนื่องจากเครื่องอบแห้งแบบอุโมงค์ที่ใช้ในการทดลองมีขนาดเล็ก โดยเครื่องให้ความร้อนและพัดลมมีกำลังไฟฟ้า 3.5 และ 0.15 kW ตามลำดับ และช่องสำหรับใส่ตัวอย่างมีขนาด $30 \times 30 \times 30$ เซนติเมตร ส่งผลให้ระยะเวลาในการอบแห้งสั้น หากนำไปประยุกต์ใช้ในระดับอุตสาหกรรม ควรจะพิจารณาปัจจัยเกี่ยวกับประสิทธิภาพของเครื่องอบแห้ง ขนาดของตัวอย่าง และปริมาณของตัวอย่างในการอบแห้งแต่ละครั้ง เช่น ปริมาณตัวอย่างมาก จะใช้ระยะเวลาในการอบแห้งเพิ่มขึ้น ซึ่งระยะเวลาในการอบแห้งมีผลต่อต้นทุนการผลิตด้วย
3. จากการศึกษาการอบแห้งโดยผ่านกระบวนการออสโมซิสด้วยสารละลายเกลือ ซอร์บิทอล และซูโครส นั้น ควรมีการนำเกลือมาผสมกับซอร์บิทอลหรือซูโครสเพื่อเพิ่มประสิทธิภาพในการดึงน้ำออกจากอาหาร นอกจากนี้ยังช่วยปรับปรุงคุณภาพทางด้านรสชาติและลักษณะเนื้อสัมผัสของผลิตภัณฑ์ และเป็นการเพิ่มความหลากหลายให้แก่ผลิตภัณฑ์ด้วย
4. หากจะมีการปรับปรุงกระบวนการผลิตเพื่อให้ผลิตภัณฑ์หอยเป่าฮื้ออบแห้งมีคุณภาพเป็นที่ยอมรับของผู้บริโภคมากขึ้น จึงควรให้ความสำคัญในด้านสีของผลิตภัณฑ์หอยเป่าฮื้ออบแห้งเป็นอันดับแรก