

## บทที่ 6

### สรุปผลการทดลองและข้อเสนอแนะ

#### สรุปผลการทดลอง

1. องค์ประกอบของข้าวเหนียวกล้องพันธุ์ กข6 เมื่อเปรียบเทียบกับ แป้งข้าวเหนียวข้าวพันธุ์ กข6 แป้งข้าวเหนียวกล้องจะมีปริมาณของ โปรตีน ไขมัน ไยหยาบ และใยอาหาร ที่สูงกว่า
2. ปริมาณความชื้นก่อนย่างที่เหมาะสมในสภาวะการย่างที่ใช้อยู่ในอุตสาหกรรมคือ ร้อยละ 26 โดยน้ำหนักเปียก ซึ่งให้ผลิตภัณฑ์ที่ให้คะแนนการยอมรับสูงสุดในด้านความแข็ง การละลายในปาก ความหยาบของเนื้อขนม และความยอมรับรวม
3. กระบวนการผลิตที่เหมาะสมในการผลิตคือ ใช้เวลานึ่งจนอุณหภูมิใจกลางก้อนแป้งเป็น 100 องศาเซลเซียส นาน 10 นาที นวดเป็นเวลา 10 นาที และแช่เย็น 48 ชั่วโมง ให้ผลิตภัณฑ์ที่ให้คะแนนการยอมรับสูงสุดในด้านความแข็ง การละลายในปาก ความหยาบของเนื้อขนม และความยอมรับรวม

#### ข้อเสนอแนะ

ความชื้นผลิตภัณฑ์ก่อนย่างที่ร้อยละ 26 โดยน้ำหนักเปียกเป็นความชื้นที่เหมาะสมที่สุดในสภาวะการย่างที่ทำการศึกษา แต่ความชื้นก่อนย่างร้อยละ 30 โดยน้ำหนักเปียกอาจให้สมบัติของผลิตภัณฑ์ที่ดีกว่าที่ความชื้นย่างที่ร้อยละ 26 โดยน้ำหนักเปียก ถ้ามีสภาวะการย่างที่เหมาะสม

ในระหว่างการนวดควรมีการวัดการเปลี่ยนแปลงความหนืดของแป้งนวด จะสามารถบอกถึงผลของการนวดได้มากขึ้น

ควรมีการหาร้อยละของการเกิดเจลลิตีไนเซชันของแป้งนึ่งและ รีโทรเกรดชันของแป้งแช่เย็น เพื่อที่จะสามารถอธิบายถึงผลของกระบวนการผลิตต่อสมบัติของผลิตภัณฑ์ได้ดียิ่งขึ้น