

สรุป

สรุปผลการทดลอง

จากผลการวิจัยเรื่องการพัฒนาผลิตภัณฑ์และอายุการเก็บรักษาซูชิข้าวกล้องมั่งสวิรติ สามารถสรุปผลการทดลองได้ดังนี้

1. จากการศึกษาอัตราส่วนที่เหมาะสมระหว่างข้าวกล้องพันธุ์หอมมะลิแดง หอมนิล ข้าวมันปู ข้าวมะลิแดง และหอมแดง ต่อข้าวเหนียวเขี้ยวงูในอัตราส่วน 1:1, 2:1 และ 3:1 พบว่าข้าวกล้องหอมมะลิแดงต่อข้าวเหนียวเขี้ยวงูที่อัตราส่วน 3:1 ได้รับคะแนนการยอมรับมากกว่าข้าวพันธุ์อื่น ๆ จึงนำมาพัฒนาซูชิข้าวกล้องผักและผลไม้

2. จากการศึกษาชนิดของผักที่เหมาะสมสำหรับการทำซูชิข้าวกล้องมั่งสวิรติพบว่าซูชิหน้าแครอทได้รับคะแนนการยอมรับมากกว่า ซูชิหน้าถั่วงอก ข้าวโพดฝักอ่อน แดงกวาดองและสาหร่ายย่ำสด

3. จากการศึกษาชนิดของผลไม้ที่เหมาะสมสำหรับทำซูชิข้าวกล้องมั่งสวิรติพบว่าซูชิหน้าสับปะรดได้รับคะแนนการยอมรับมากกว่าซูชิหน้าอะโวคาโด แอปเปิ้ล มะละกอ และกล้วยหอม

4. เมื่อทำการเปรียบเทียบซูชิข้าวกล้องหอมมะลิแดงหน้าแครอท และสับปะรด กับซูชิข้าวญี่ปุ่นหน้าแครอทและสับปะรด พบว่า ซูชิข้าวกล้องหอมมะลิแดงทั้งหน้าแครอทและสับปะรด ได้รับคะแนนการยอมรับมากกว่าซูชิข้าวญี่ปุ่นหน้าแครอทและสับปะรด และซูชิข้าวกล้องหอมมะลิแดงหน้าแครอทและสับปะรดมีปริมาณไขมันอิ่มตัวทั้งหมด และมีกิจกรรมการต้านอนุมูลอิสระสูงกว่าซูชิข้าวญี่ปุ่นหน้าแครอทและสับปะรด

5. ค่าเหล่านี้เป็นตัวบอกว่าเมื่อรับประทานซูชิหน้าสับปะรดหรือแครอทจะได้สารอาหารที่เป็นองค์ประกอบที่จำเป็นแก่ร่างกายได้แก่ วิตามินเอ วิตามินบี และวิตามินซี จากสับปะรด และแครอท ได้วิตามิน อี และธาตุเหล็ก, ทองแดง จากข้าวหอมมะลิแดง ซึ่งสารเหล่านี้เป็นสารต้านอนุมูลอิสระ ช่วยป้องกันโรคมะเร็งต่าง ๆ พบว่า หนึ่งหน่วยโภชนาการคือ 30 กรัม ให้พลังงาน 291.5 และ 294.01 กิโลแคลอรี ตามลำดับ ซูชิข้าวกล้องหอมมะลิแดงหน้าสับปะรดและหน้าแครอทมีปริมาณไขมันทั้งหมด 1% โปรตีน 6% และคาร์โบไฮเดรตทั้งหมด 6% ของปริมาณที่แนะนำต่อวัน

6. ซูชิข้าวกล้องหอมมะลิแดงหน้าแครอท และสับปะรดในภาชนะบรรจุประเภท PP, PE และ กล่องโฟมที่เก็บไว้ที่อุณหภูมิห้องและอุณหภูมิตู้เย็น มีอายุการเก็บรักษาเพียง 1 วันเท่านั้น