สรุปผลการทดลอง

เวลาที่ใช้ในการทำแห้ง พบว่า

1. หน่อไม้ที่ผ่านวิธีการก่อนทำแห้งโดยการต้ม ลวก นึ่ง ใช้เวลาในการทำแห้งน้อยกว่าหน่อไม้ดิบ โดยพวกที่ผ่านการต้มใช้เวลาในการทำแห้งน้อยที่สุด รองลงไปคือการลวก และการนึ่งตามลำดับ

2. หน่อไม้ที่หั่นเป็นชิ้นใช้เวลาในการทำแห้งน้อยกว่าการทำแห้งทั้งหน่อ

3. หน่อไม้ไผ่ไร่ใช้เวลาในการทำแห้งน้อยที่สุด รองลงไปคือหน่อไม้ไผ่ซาง หน่อไม้ไผ่ไร่ใช้เวลาในการทำแห้งนานที่สุด

เปอร์เซ็นต์น้ำหนักแห้ง พบว่า

1. หน่อไม้ที่ทำแห้งทั้งดิบมีเปอร์เซ็นต์น้ำหนักแห้งมากกว่าหน่อไม้ที่ผ่านวิธีการต้ม หรือลวก หรือนึ่ง

2. หน่อไม้ที่ทำแห้งทั้งหน่อมีเปอร์เซ็นต์น้ำหนักแห้งมากกว่าที่ทำแห้งโดยหั่นเป็นชิ้น

3. หน่อไม้ไผ่ซางมีเปอร์เซ็นต์น้ำหนักแห้งมากที่สุด รองลงไปคือหน่อไม้ไผ่ไร่ หน่อไม้ไผ่ตงมีเปอร์เซ็นต์น้ำหนักแห้งน้อยที่สุด

ลักษณะที่ปรากฏ พบว่า

หน่อไม้ที่หั่นเป็นชิ้นและผ่านการต้มก่อนทำแห้งมีคุณภาพอยู่ในเกณฑ์ค่อนข้างดี และเป็นที่นิยมในเรื่อง สี กลิ่น และเนื้อสัมผัสมากกว่าชนิดอื่น

ปริมาณโปรตีน พบว่า

1. หน่อไม้ที่ผ่านวิธีการนึ่งก่อนทำแห้ง มีปริมาณโปรตีนคงอยู่มากกว่าการต้ม ลวก และการทำแห้งทั้งดิบ

2. หน่อไม้ที่ทำแห้งทั้งหน่อ มีปริมาณโปรตีนคงอยู่มากกว่าที่ทำแห้งโดยหั่นเป็นชิ้น

3. หน่อไม้ไผ่ไร่มีปริมาณโปรตีนคงอยู่มากที่สุด รองลงไปคือหน่อไม้ไผ่ซาง หน่อไม้ไผ่ตงมีปริมาณโปรตีนคงอยู่น้อยที่สุด

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright© by Chiang Mai University
All rights reserved

6.3

ข้อเสนอแนะ

1. การทำหน่อไม้แห้งโดยประหยัดเวลาที่สุด ควรใช้หน่อไม้ไผ่ไร่ที่หั่นเป็นชิ้นและผ่านการต้มก่อน

2. การทำหน่อไม้แห้งให้ได้น้ำหนักแห้งมากที่สุด ควรใช้หน่อไม้ไผ่ซาง โดยการทำแห้งทั้งหน่อและผ่านวิธีการนึ่งก่อน

3. การทำหน่อไม้แห้งให้มีปริมาณโปรตีนคงอยู่มากที่สุด ควรใช้หน่อไม้ไผ่ไร่โดยทำแห้งทั้งหน่อและผ่านวิธีการนึ่งก่อน

4. การทำหน่อไม้แห้งที่ให้ สี กลิ่น และเนื้อสัมผัสดีที่สุด ควรใช้วิธีการหั่นเป็นชิ้นและผ่านการต้มก่อน

5. ควรศึกษาในทำนองเดียวกันนี้ซ้ำอีก โดยเปลี่ยนแปลงเครื่องมือที่ใช้ในการทำแห้งเสียใหม่ เช่นการใช้พลังงานแสงแดด ทั้งนี้เพื่อประหยัดค่าใช้จ่ายให้น้อยลง

6. ควรศึกษาเปรียบเทียบคุณค่าอาหารด้านอื่น ๆ ในหน่อไม้แห้งให้กว้างขวางออกไป เช่น คาร์โบไฮเดรต เกลือแร่ วิตามิน เพื่อประโยชน์ในด้านที่จะนำไปเป็นอาหารทดแทนอาหารบางชนิด

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright© by Chiang Mai University
All rights reserved