บทที่ 4

### ผลการวิเคราะห์ข้อมูล

 การวิจัยเรื่อง การศึกษาวิธีถนอมเส้นกวยจั๊บญวณ โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อออกแบบกรรมวิธีในการเก็บรักษาเส้นกวยจั๊บญวณ และเพื่อศึกษาผลที่เกิดขึ้นกับเส้นกวยจั๊บที่ผ่านกรรมวิธีเก็บรักษาเส้นในแบบต่างๆ ผู้วิจัยได้สร้างเครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย เก็บรวบรวมข้อมูล โดยดำเนินการวิจัยตามลำดับขั้นตอน และได้เสนอผลการวิเคราะห์ข้อมูลโดยใช้รูปแบบตารางและการบรรยายพร้อมจัดเรียงลำดับการวิเคราะห์ข้อมูล ดังนี้

ผลการวิเคราะห์เปรียบเทียบเส้นกวยจั๊บญวณที่ได้จากการถนอมอาหารในแต่ละแบบ

ตาราง 4.1 ผลการศึกษาระยะเวลาในการถนอมเส้นกวยจั๊บญวณในแต่ละชุดการทดสอบ

|  |  |
| --- | --- |
| ระยะเวลา | ผลการวิเคราะห์ |
| ชุดที่ 1 | ชุดที่ 2 | ชุดที่ 3 |
| สัปดาห์ที่ 1 | ทานได้ | ทานได้ | ทานได้ |
| สัปดาห์ที่ 2 | - | ทานได้ | ทานได้ |
| สัปดาห์ที่ 3 | - | ทานไม่ได้ | ทานได้ |

 จากตารางที่ 1 พบว่า การถนอมเส้นกวยจั๊บรูปแบบในชุดที่ 1 คือถนอมเส้นกวยจั๊บญวณโดยใช้ความเย็นอย่างเดียว สามารถเก็บรักษาเส้นกวยจั๊บได้ได้ไม่ถึง 1 สัปดาห์ ส่วนการถนอมเส้นกวยจั๊บในชุดที่ 2 คือ การทำให้สุกแล้วถนอมต่อโดยใช้ความเย็น จะสามารถถนอมเส้นได้ ไม่ถึง 2 สัปดาห์ ส่วนการถนอมเส้นตามรูปแบบในชุดที่ 3 คือ การดึงน้ำออกโดยการตากแห้งแล้วถนอมต่อด้วยการใช้ความเย็น จะสามารถถนอมเส้นได้ถึง 3 สัปดาห์

2. ผลการศึกษาลักษณะของเส้นกวยจั๊บญวณที่ผ่านการถนอมในแต่ละชุดการทดสอบในระยะเวลาที่สามารถรับประทานได้

**ลักษณะเส้นของ ชุดที่1**

**ขั้นที่ 1** ลักษณะเส้นก่อนนำมาปรุง เส้นไม่คงรูปขาดเป็นท่อนๆ มีไอน้ำที่มาเกาะตามเส้นทำให้เส้นไม่
 คงรูป และขณะเก็บรักษามาทำให้เส้นเปื่อยยุ่ย

**ขั้นที่ 2** การลวกเส้นก่อนนำมาต้ม เส้นที่นำมาลวกจะไม่คงเส้นแต่จะขาดเป็นท่อนสั้นๆประมาณ 1 -2
 เซนติเมตร

**ขั้นที่ 3** เส้นหลังจากการต้ม เส้นเป็นท่อนสั้นๆ รสชาติอาหารไม่เปลี่ยน

**ลักษณะเส้น ของชุดที่ 2**

**ขั้นที่ 1** ลักษณะเส้นก่อนนำมาปรุง เส้นเกาะกลุ่มกันเป็นก้อนเมื่อนำมาแช่น้ำที่อุณหภูมิห้องเส้นเริ่ม
 แยกตัวออกมา

**ขั้นที่ 2** การลวกเส้นก่อนนำมาต้ม สามารถใช้เส้นในขั้นตอนที่ 1 ได้โดยไม่ต้องลวกใหม่

**ขั้นที่ 3** เส้นหลังจากการต้ม เส้นคงรูปดีเหนียวนุ่มโดยสามารถลดเวลาในการต้มลงได้

**ลักษณะเส้น ของชุดที่ 3**

**ขั้นที่ 1** ลักษณะเส้นก่อนนำมาปรุง เส้นแห้งทำให้เส้นมีขนาดเล็กลง เส้นแข็งและคงรูปได้ดี

**ขั้นที่ 2** การลวกเส้นก่อนนำมาต้ม เส้นที่นำมาลวก เส้นคงรูปเหนียวนุ่ม เส้นหลังลวกเส้นมีขนาดเล็ก
 กว่า ขุดที่ 1 และชุดที่ 2

**ขั้นที่ 3** เส้นหลังจากการต้ม เส้นคงรูปเหนียวนุ่ม ไม่ขาดตอน เส้นหลังต้มมีขนาดเล็กกว่าชุดที่ 1 และ
 ชุดที่ 2