

หน่อไม้ไผ่ตงเป็นพืชเศรษฐกิจที่สำคัญของจังหวัดปราจีนบุรี ที่ผลิตได้มาก มีราคาถูก และมีคุณค่าทางโภชนาการใกล้เคียงกับผักชนิดอื่น ๆ เช่น กะหล่ำปลีและกะหล่ำดอก ดังนั้นการวิจัยในครั้งนี้จึงมีวัตถุประสงค์เพื่อเพิ่มมูลค่าให้แก่หน่อไม้และเป็นการสร้างทางเลือกใหม่ให้แก่ผู้บริโภค จากการสร้างความคิดผลิตภัณฑ์ โดยวิธีการอภิปรายกลุ่ม และคัดเลือกความคิดผลิตภัณฑ์ โดยวิธีการ sequential screening และ checklist screening พบว่า ผู้บริโภคส่วนใหญ่ต้องการผลิตภัณฑ์หน่อไม้ไผ่ตงปรุงรสที่มีรสชาติหวานและเค็ม มีลักษณะเป็นแผ่นบางหรือเป็นเส้นฝอย เหมาะสำหรับการรับประทานเป็นอาหารว่าง จากการคัดเลือกสูตรพื้นฐานและการพัฒนากรรมวิธีการผลิตผลิตภัณฑ์หน่อไม้ไผ่ตงปรุงรส พบว่า สูตรของผลิตภัณฑ์หน่อไม้ไผ่ตงปรุงรส ประกอบด้วย หน่อไม้ไผ่ตง 2000 กรัม น้ำตาลทราย 240 กรัม พริกไทยป่น 20 กรัม กระเทียมสับ 50 กรัม ซอ้ขาว 20 กรัม เกลือ 6 กรัม ลูกผักชี 10 กรัม และน้ำ 600 กรัม โดยนำหน่อไม้ไผ่ตงไปทำความสะอาดและสไลซ์เป็นแผ่นหนาประมาณ 2 มิลลิเมตร จากนั้นนำไปต้มที่อุณหภูมิ 70 – 90 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 20 – 25 นาที แล้วนำมาแช่กับน้ำปรุงรสเป็นเวลา 60 นาที อบแห้งที่อุณหภูมิ 75 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 3 ชั่วโมง และนำไปทอดแบบน้ำมันท่วมที่อุณหภูมิ 170 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 20 วินาที ผลิตภัณฑ์หน่อไม้ไผ่ตงปรุงรสที่พัฒนาได้มีสีเหลืองทองมีค่าสี $L^* a^* b^*$ เท่ากับ 41.44 11.19 และ 22.79 ตามลำดับ ค่า water activity เท่ากับ 0.43 ปริมาณความชื้นร้อยละ 2.41 ปริมาณโปรตีนร้อยละ 5.08 ปริมาณไขมันร้อยละ 20.88 ปริมาณเถ้าร้อยละ 2.17 และปริมาณใยอาหารร้อยละ 4.18 และมีปริมาณจุลินทรีย์ทั้งหมด 40 โคโลนีต่อกรัมอาหาร ยีสต์และรำน้อยกว่า 10 โคโลนีต่อกรัมอาหาร จากการทดสอบการยอมรับของผู้บริโภค จำนวน 100 คน พบว่าผู้บริโภคให้คะแนนความชอบในระดับชอบปานกลางและให้การยอมรับผลิตภัณฑ์หน่อไม้ไผ่ตงปรุงรสทุกคน

Bamboo shoot is an economic plant of Prachinburi province, due to high production, low price, and nutrition value which are nearly other vegetables such as cabbage and cauliflower. Thus, the objective of this study is to add value to bamboo shoot and to create new choices for consumers. According to the idea generation and screening by focus group discussion, sequential screening and checklist screening, it was found that the most consumers wanted the product to be sweet and salt in taste, thin sliced or fine shredded in shape and suitable for consumption between meals. The possible formula was selected from the basic formula. Process development for flavored bamboo shoot product was carried out. The formula of the flavored bamboo shoot product consists of bamboo shoot 2000 grams, sugar 240 grams, pepper 20 grams, garlic 50 grams, soy sauce 20 grams, salt 6 grams, coriander 10 grams and water 600 grams. The bamboo shoot sliced was blanched in hot water at 70 – 90 °C for 20 – 25 minutes, drained and immersed in mixed ingredients for 60 minutes and dried at 70 °C for 3 hours in cabinet dryer. After drying, the flavored bamboo shoot was deep fried at 170 °C for 20 seconds. The flavored bamboo shoot product had yellow-brown color with the color in $L^* a^* b^*$ system of 41.44, 11.19 and 22.79, respectively. Characteristics of the flavored bamboo shoot were water activity = 0.43, moisture content = 2.41%, protein = 5.8%, fat = 20.88%, ash = 2.17% and dietary fiber = 4.18%. The aerobic plate count was 40 CFU/g and yeast and mold was less than 10 CFU/g. Consumer acceptability test using 100 consumers indicated that they liked the product moderately and 100% accepted the product.