

พจนีย์ โหมดเอี่ยม 2551: ผลของสภาวะการลดอุณหภูมิก่อนการบรรจุและวัสดุบรรจุต่อ
คุณภาพครีวของค์ ปริญาวิทยาสตรมหาบัณฑิต (เทคโนโลยีการบรรจุ) สาขาเทคโนโลยีการ
บรรจุ ภาควิชาเทคโนโลยีการบรรจุ ประชานกรรมการที่ปรึกษา: รองศาสตราจารย์วณิ
ชนเห็นชอบ, Ph.D. 95 หน้า

การศึกษาการลดลงของอุณหภูมิของผลิตภัณฑ์ขนมอบก่อนบรรจุในสภาวะของห้องลดอุณหภูมิที่
แตกต่างกัน เพื่อให้ได้ผลิตภัณฑ์ที่มีคุณภาพเป็นที่ยอมรับ ในครั้งนี้ได้ทำการทดลองผลิตภัณฑ์ใน
ห้องทดลองแล้วติดตามการลดลงของอุณหภูมิของผลิตภัณฑ์ในขณะที่ทำให้เย็นลงที่สภาวะห้องปกติและห้อง
ปรับอากาศ ที่เวลาในการลดลงของอุณหภูมิ 5, 17 และ 35 นาที ก่อนบรรจุผลิตภัณฑ์ลงในถุงที่ทำจากฟิล์ม 2
ชนิด คือ OPP และ PS แล้วนำไปประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัสของผลิตภัณฑ์ด้านความกรอบ ความ
เหนียว และความนุ่ม คุณภาพด้านเนื้อสัมผัสโดยวัดค่าแรงเค้น และคุณภาพด้านจุลินทรีย์ จากผลการทดลอง
พบว่า อัตราการลดลงของอุณหภูมิและการสูญเสียน้ำหนักของผลิตภัณฑ์ครีวของค์ที่บรรจุในสภาวะห้องปกติ
น้อยกว่าที่บรรจุในสภาวะห้องปรับอากาศ เมื่อประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัสของผลิตภัณฑ์ครีวของค์
บรรจุที่สภาวะการบรรจุเดียวกัน ในถุง OPP และ PS พบว่ามีความเหนียวและความนุ่มแตกต่างกันอย่างมี
นัยสำคัญ ($p \leq 0.05$) ส่วนความกรอบไม่มีความแตกต่างกัน เมื่อบรรจุที่สภาวะห้องปรับอากาศพบว่าผลิตภัณฑ์
ครีวของค์ในถุงทั้ง 2 ชนิดมีความกรอบสูงกว่าที่บรรจุในสภาวะห้องปกติ แต่มีความเหนียวและความนุ่มไม่
แตกต่างกัน ผลิตภัณฑ์ครีวของค์หลังจากลดอุณหภูมิก่อนบรรจุ 5, 17 และ 35 นาที มีความกรอบ ความเหนียว
และความนุ่มไม่แตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญ ($p > 0.05$) เมื่อเก็บผลิตภัณฑ์ไว้เป็นเวลา 3 วัน พบว่าความกรอบ
ความเหนียวและความนุ่มของผลิตภัณฑ์มีแนวโน้มลดลง สมบัติด้านเนื้อสัมผัสของผลิตภัณฑ์ครีวของค์ที่บรรจุ
ในถุง OPP มีความเหนียวน้อยกว่าโดยมีค่าแรงเค้นสูงกว่าผลิตภัณฑ์ครีวของค์ที่บรรจุในถุง PS อย่างมี
นัยสำคัญ ($p \leq 0.05$) ครีวของค์ที่บรรจุในถุงทั้ง 2 ชนิด มีปริมาณเชื้อจุลินทรีย์ต่ำกว่า 30 CFU/g ตลอดระยะเวลา
การเก็บรักษา

/ /

ลายมือชื่อนิติ

ลายมือชื่อประธานกรรมการ