

อนุพล จีรวรรณพันธุ์ 2549: ห่อหมกปลาช่อนพร้อมบริโภคนับรรจุภัณฑ์ชนิดอ่อนตัว
ปริญญาโทวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาเกษตรศาสตร์ ภาควิชาเกษตรศาสตร์
ประธานกรรมการที่ปรึกษา: ผู้ช่วยศาสตราจารย์อัญชนีย์ อุทัยพัฒนาชีพ, D.Sc. 152 หน้า
ISBN 974-16-2562-6

การพัฒนาผลิตภัณฑ์ห่อหมกปลาช่อนพร้อมบริโภคนับรรจุภัณฑ์ชนิดอ่อนตัว เพื่อให้ได้ห่อหมกที่สามารถเก็บได้นานและมีรสชาติที่ดี โดยการใช้บรรจุภัณฑ์ชนิดอ่อนตัว เพื่อยืดอายุผลิตภัณฑ์ จากการทดลองได้ห่อหมกตำรับพื้นฐานที่ผ่านการทดสอบจาก 3 ตำรับ และได้นำพริกแกงเผ็ดสำเร็จรูป ยี่ห้อ LOBO จาก 3 ยี่ห้อ ในปริมาณ 150 กรัม ได้ห่อหมกที่มีสีส้มออกเหลือง มีค่า L^* , a^* และ b^* อยู่ในช่วง 48.55 ± 1.36 , 20.91 ± 0.61 และ 39.99 ± 0.91 ตามลำดับ มีค่า $A_w = 1.00$ และมีค่า pH = 6.26 นำมาใส่ในบรรจุภัณฑ์ชนิดอ่อนตัว ขนาด 11 x 16 เซนติเมตร น้ำหนักบรรจุ 100 กรัม ในสภาวะการฆ่าเชื้อ ที่อุณหภูมิ 116°C . เวลาในการให้ความร้อน คือ 45 นาที ภายใต้แรงดันภายในเครื่อง 18 psig มีค่า $F_0 = 8.711$ นาที ได้ผลิตภัณฑ์ที่มีสีส้มออกเหลือง มีค่า L^* , a^* และ b^* อยู่ในช่วง 50.10 ± 1.10 , 20.95 ± 1.24 และ 20.95 ± 1.24 ตามลำดับ มีค่า $A_w = 1.00$ มีค่า pH = 6.13 เป็นค่าที่ใกล้เคียงกับห่อหมกตำรับพื้นฐาน เมื่อนำผลิตภัณฑ์มาทำการตรวจวิเคราะห์องค์ประกอบทางเคมี พบว่ามีพลังงาน, ความชื้น, ไขมัน, คาร์โบไฮเดรต, โปรตีน, โยอาหารและ เถ้า เท่ากับ 147 Kcal, 71.16%, 10.57%, 1.51%, 11.39%, 2.82% และ 2.55% ตามลำดับ จำนวนจุลินทรีย์ทั้งหมดมีไม่เกิน 1×10^6 CFU/g, โคลิฟอร์มน้อยกว่า 3 CFU/g และตรวจไม่พบ จุลินทรีย์ประเภท Thermophilic anaerobes จากการประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัสกับผู้บริโภคทั่วไป จำนวน 100 คน โดยทำการทดสอบแบบ CLT ผู้บริโภคให้การยอมรับในผลิตภัณฑ์ร้อยละ 84 ให้คะแนนความชอบด้านรสชาติอยู่ในระดับชอบปานกลาง ทำการศึกษาอายุการเก็บใน 2 สภาวะพบว่าที่อุณหภูมิห้อง 28-32°C. สามารถเก็บได้อย่างน้อย 6 สัปดาห์ โดยค่าคุณภาพในด้านต่าง ๆ ไม่เปลี่ยนแปลงมาก แต่มีแนวโน้มที่ค่อยลง และเมื่อเก็บในสภาวะเร่งที่อุณหภูมิ 45°C. สามารถเก็บได้ไม่เกิน 2 สัปดาห์ โดยผู้ทดสอบไม่ยอมรับ และจากการทำนาอายุการเก็บรักษา พบว่า สามารถเก็บผลิตภัณฑ์ไว้ที่อุณหภูมิ 35°C. ได้เป็นเวลา 18 วัน

อนุพล จีรวรรณพันธุ์
ลายมือชื่อนิติกร 1


ลายมือชื่อประธานกรรมการ

๒๕, ๒๖, ๒๕๔๙