

งานวิจัยนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาวิธีการเก็บรักษาผลิตภัณฑ์ข้าวหมากด้วยไมโครเวฟ โดยศึกษาระดับพลังงานไมโครเวฟ และระยะเวลาในการให้พลังงานที่เหมาะสม ตรวจสอบคุณภาพทางเคมี ได้แก่ พีเอช ความเป็นกรดทั้งหมด ปริมาณของแข็งที่ละลายน้ำได้ทั้งหมด ตรวจสอบคุณภาพทางกายภาพ ได้แก่ สีของผลิตภัณฑ์ และคุณภาพทางจุลชีววิทยา ได้แก่ ปริมาณจุลินทรีย์ทั้งหมด ปริมาณยีสต์และรา ตลอดระยะเวลาการเก็บรักษา 12 สัปดาห์

คำสำคัญ : ไมโครเวฟ พาสเจอร์ไรเซชัน ข้าวหมาก อายุการเก็บรักษา

#### Abstract

221960

This research was aimed to study the method of preservation of Khao Mhak using microwave treatment. Microwave power and duration time was studied. Two levels of microwave power output and five levels of duration time were investigated. Chemical qualities of pH total acidity and total soluble solids, physical quality of product color and microbiological qualities of total plate count and yeasts and molds were evaluated through the 12 weeks of storage.