

หัวข้อวิจัย	ลักษณะของระบบอิมัลชันในเนื้อสัตว์ที่ได้รับอิทธิพลจากการเติมอัลเบโดจากเปลือกส้มโอในระดับที่ต่างกัน
ผู้ดำเนินการวิจัย	นางสาวมนฤทัย ศรีทองเกิด นางสาวจิราวรรณ วัชรกุล นายกวินท์ มอญถนอม
หน่วยงาน	หลักสูตรเทคโนโลยีการแปรรูปอาหาร โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต
ปี พ.ศ.	2557

งานวิจัยนี้มีจุดประสงค์เพื่อศึกษาผลของการเติมอัลเบโดจากเปลือกส้มโอ ต่อคุณสมบัติของอิมัลชัน ทำการศึกษาโดยใช้ระบบจำลองอิมัลชัน ซึ่งเตรียมขึ้นโดยการเพิ่มความเข้มข้นของอัลเบโดจากเปลือกส้มโอ (ชนิดสดและแห้ง) เป็น 5 ระดับคือ ร้อยละ 0, 2.5, 5, 7.5 และ 10 โดยน้ำหนักตามลำดับ เติมน้ำมันเนื้อที่ได้จากการเลาะโครงกระดูก จากนั้นวิเคราะห์ความสามารถในการเกิดอิมัลชัน ความคงตัว ค่าสี ความหนืดและการไหลของอิมัลชัน พบว่าการเติมอัลเบโดจากเปลือกส้มโอส่งผลให้ค่าความคงตัวและค่าการเกิดอิมัลชันเพิ่มขึ้นและมีค่าสูงสุดเมื่อเติมอัลเบโดในระดับร้อยละ 5 โดยน้ำหนัก การเติมอัลเบโดที่ผ่านการอบแห้งส่งผลให้ประสิทธิภาพการเกิดอิมัลชันและค่าความคงตัวของอิมัลชันสูงกว่าอัลเบโดที่ไม่ผ่านการอบแห้งและส่งผลให้ค่าความสว่างลดลง ค่า a และ b เพิ่มขึ้น นอกจากนี้ยังพบว่าค่าความหนืดของอิมัลชันที่มีการเติมอัลเบโดชนิดสดมีค่าความหนืดสูงกว่าการเติมอัลเบโดชนิดอบแห้ง และการเติมอัลเบโดจากเปลือกส้มโอในระดับร้อยละ 5 เหมาะสำหรับการนำมาใช้ในการปรับปรุงและพัฒนาผลิตภัณฑ์ และยังเป็นแหล่งใยอาหารที่ดีสำหรับผลิตภัณฑ์ไส้กรอกไก่อีกด้วย

Research Title	Characteristics of Meat Emulsion Systems as Influenced by Different Levels of Pomelo Albedo
Researcher	Miss Monruthai Srithongkerd
Research Consultants	Miss Jirawan Whatcharakhul Mr. Kawin Mornthanhom
Organization	Food Process Technology Program. School of Culinary Arts. Suan Dusit Rajabhat University
Year	2014

The aims of this research was to study the effects of Pomelo albedo additions. The simulated meat emulsion systems were prepared using fresh or dried pomelo albedo. The albedo concentrations were varied from 0 to 10% w/w before adding to the emulsion in skeletal pruned meat. Afterthat, the emulsion capacity, emulsion stability, color, viscosity and emulsion flow were investigated. The results indicated that the addition of 5% w/w pomelo albedo affected to a significant increase of emulsion capacity and stability. The emulsion stability, color *a* and *b* values were significantly higher in the dried pomelo albedo addition than in fresh pomelo albedo. However, the fresh pomelo albedo addition affected to a greater increase in emulsion viscosity than in dried from In summary, the addition of 5% w/w pomelo albedo was the most appropriate formular for meat product development and also be a good source of dietary fiber for chicken sausage.