

ชื่อโครงการ การใช้สารสกัดชาเขียวเพื่อเพิ่มคุณภาพและยืดอายุการเก็บรักษาในหมูหวาน
 แหล่งเงิน งบประมาณเงินรายได้
 ประจำปีงบประมาณ 2556 จำนวนเงินที่ได้รับการสนับสนุน 50,000 บาท
 ระยะเวลาทำการวิจัย 1 ปี ตั้งแต่ 1 ตุลาคม 2555 ถึง 30 กันยายน 2556
 ชื่อ-สกุล หัวหน้าโครงการ และผู้ร่วมโครงการวิจัย พร้อมระบุ หน่วยงานต้นสังกัด
 นางอังคณา ทุมดี สาขาวิชาเทคโนโลยีการผลิตสัตว์และประมง คณะเทคโนโลยีการเกษตร
 สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง

บทคัดย่อ

การศึกษาในครั้งนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาผลของการเติมสารสกัดจากชาเขียวความเข้มข้นร้อยละ 0.1 และ 0.2 (100 และ 200 มิลลิกรัมตอกิโลกรัมเนื้อและไขมัน) และ บีเอชที (BHT) ร้อยละ 0.1 (100 มิลลิกรัมตอกิโลกรัมเนื้อและไขมัน) ในผลิตภัณฑ์หมูหวาน สภาพการเก็บรักษาแบบไม่สุญญากาศและสุญญากาศ ระยะเวลา 0, 2 และ 4 สัปดาห์ ต่อ จำนวนจุลินทรีย์ทั้งหมด ยีสต์และรา Water Activity (A_w) ค่าเปอร์เซ็นต์ความชื้น ค่าการออกซิเดชันของไขมัน และการประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัส ผลการศึกษาพบว่า การใช้สารสกัดชาเขียวที่ความเข้มข้นร้อยละ 0.1 และ 0.2 กลุ่มเสริม BHT ร้อยละ 0.1 เก็บรักษาที่อุณหภูมิห้องนาน 4 สัปดาห์ ไม่มีผลต่อจำนวนจุลินทรีย์ทั้งหมด ยีสต์และรา อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ($p > 0.05$) ค่า Water Activity (A_w) 0.706 - 0.758 และ ค่าเปอร์เซ็นต์ความชื้น 21.45 - 25.93 ซึ่งยังอยู่ในเกณฑ์ของผลิตภัณฑ์อาหารกึ่งแห้ง เมื่อพิจารณาการเสริมชาเขียวทั้งที่ระดับ ร้อยละ 0.1, 0.2 และ BHT สามารถลดการออกซิเดชันของไขมัน (TBAR) ในหมูหวานได้อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติเมื่อเทียบกับกลุ่มควบคุม การประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัสโดยการทดสอบชิมจากกลุ่มผู้บริโภคที่ไม่ได้รับการฝึก โดยการทำแบบสอบถาม ผู้ทำการทดสอบทั้งหมด จำนวน 30 คน ระยะเวลาการเก็บรักษา 0 และ 2 สัปดาห์ พบว่า หมูหวานทุกกลุ่มไม่มีความแตกต่างอย่างมีนัยทางสถิติ ($P < 0.05$) ด้านกลิ่น รสชาติ และความชอบโดยรวม ส่วนด้านสี พบว่า กลุ่มที่เสริมสารสกัดชาเขียวมีความแตกต่างกับหมูหวานกลุ่มควบคุมและกลุ่มที่เสริม BHT

คำสำคัญ: หมูหวาน สารสกัดชาเขียว สารต้านออกซิเดชัน