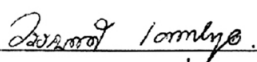
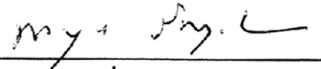


วรรณบดี เอกปิยะกุล 2549: การพัฒนาผลิตภัณฑ์ซอสหอยแครง ปริญญาวิทยาสตร
มหบัณฑิต (ผลิตภัณฑ์ประมง) สาขาผลิตภัณฑ์ประมง ภาควิชาผลิตภัณฑ์ประมง
ประธานกรรมการที่ปรึกษา: รองศาสตราจารย์นงนุช รักสกุลไทย, Ph.D. 108 หน้า
ISBN 974-16-2129-9

ทดสอบการยอมรับทางประสาทสัมผัสของซอสหอยนางรมต้นแบบจากห้องตลาดจำนวน
5 ยี่ห้อ แล้ววิเคราะห์ปริมาณไนโตรเจนทั้งหมดและปริมาณอะมิโนไนโตรเจนในผลิตภัณฑ์ต้น
แบบที่มีคะแนนการยอมรับสูงสุด เพื่อใช้เป็นเกณฑ์กำหนดสัดส่วนในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ พร้อม
ทั้งศึกษาการผลิตน้ำหอยสกัด 2 วิธี คือ วิธีต้มสกัดที่อุณหภูมิ 80 องศาเซลเซียส นาน 1, 2, 3, 4
และ 5 ชั่วโมง ส่วนอีกหนึ่งวิธีคือ การสกัดด้วยเอนไซม์บรอมีเลน โดยมีตัวแปรได้แก่ ระดับความ
เข้มข้นของเอนไซม์ร้อยละ 0, 0.25, 0.50 และ 0.75 ของน้ำหนักหอย บ่มที่อุณหภูมิ 55 องศา
เซลเซียส นาน 0, 2, 4, 6 และ 8 ชั่วโมง จากการศึกษาพบว่า สภาวะที่เหมาะสมต่อการสกัดน้ำ
หอยสกัด คือ วิธีการสกัดด้วยเอนไซม์ที่ระดับความเข้มข้นร้อยละ 0.50 ระยะเวลา 8 ชั่วโมง จาก
สภาวะการสกัดน้ำหอยสกัดที่เหมาะสมดังกล่าว นำมาคัดเลือกสูตรพื้นฐานจากสูตรต้นแบบ 3
สูตร ผลการทดสอบทางประสาทสัมผัสสามารถคัดเลือกสูตรพื้นฐานซอสหอยแครงได้สูตรที่มี
คะแนนการยอมรับสูงสุดในทุกคุณลักษณะ แต่ต้องปรับปรุงคุณลักษณะรสเค็ม จึงนำมาพัฒนา
สูตรโดยแปรปริมาณเกลือ สูตรซอสหอยแครงที่มีคะแนนการยอมรับสูงสุด คือ สูตรที่มีปริมาณ
เกลือร้อยละ 5 ของปริมาณซอสหอย มีองค์ประกอบทางเคมีประกอบด้วย โปรตีน ความชื้น
ไขมัน เถ้า คาร์โบไฮเดรต เท่ากับ ร้อยละ 7.73, 69.34, 1.21, 8.91 และ 12.80 ตามลำดับ ซึ่งตรวจ
ไม่พบจุลินทรีย์ที่ก่อให้เกิดโรค ยีสต์และรา และจำนวนแบคทีเรียทั้งหมดน้อยกว่า 1×10^4
โคโลนี/กรัม และจากการทดสอบการยอมรับของผู้บริโภค พบว่า ผู้บริโภคส่วนใหญ่มีการยอมรับ
ผลิตภัณฑ์ซอสหอยแครง คิดเป็นร้อยละ 96 จากนั้นนำมาศึกษาอายุการเก็บรักษาผลิตภัณฑ์ซอส
หอยแครงที่เติมวัตถุดิบเสีย (เกลือเบนโซเอต) ร้อยละ 1 ของปริมาณซอสที่ผลิต และไม่ได้เติม
วัตถุดิบเสีย เก็บรักษาที่ 4-6 องศาเซลเซียสและอุณหภูมิห้อง พบว่า ทุกสภาวะการทดลอง
สามารถเก็บรักษาได้นานกว่า 12 สัปดาห์ โดยการทดสอบทางประสาทสัมผัส พบว่า ที่สัปดาห์ที่
12 คะแนนการยอมรับยังสูงกว่า 5 คะแนน จากคะแนนเต็ม 9 คะแนน


ลายมือชื่อนิสิต


ลายมือชื่อประธานกรรมการ

๒๒ / พ.ค. / ๕๙