

ปูนิ่มทอดสุญญากาศทั้งตัวเป็นผลิตภัณฑ์กึ่งแห้งที่มีศักยภาพในการผลิต จึงได้พัฒนาปูนิ่มทอดสุญญากาศจากปูทะเล (*Scylla serrata*) โดยศึกษาผลของความเป็นเยื่อกระดาษที่มีผลต่อคุณภาพ สถานะการทอดภายใต้สถานะสุญญากาศ 760 มิลลิเมตรปรอท การยอมรับของผู้บริโภค และการเปลี่ยนแปลงคุณภาพในระหว่างการเก็บรักษา

จากการศึกษาพบว่า ระดับความเป็นเยื่อกระดาษที่ระดับ 2 (นึ่งปานกลาง ผิวลื่นไม่สาก) และ 4 (กระด้างและผิวสากปานกลาง) ไม่มีผลต่อคะแนนความชอบทางประสาทสัมผัสในด้านลักษณะปรากฏ สี กลิ่น รสชาติ เนื้อสัมผัส ความชื้นเยื่อกระดาษ และความชอบรวม ( $p > 0.05$ ) เมื่อเปรียบเทียบสถานะการทอดภายใต้สุญญากาศที่อุณหภูมิ 100 องศาเซลเซียส 25 นาที, 110 องศาเซลเซียส 20 นาที และ 120 องศาเซลเซียส 15 นาที ที่ระยะเวลาในการเหวี่ยงสลัดน้ำมันที่ความเร็ว 500 รอบต่อนาทีเป็น 5, 7 และ 10 นาที พบว่า ปริมาณน้ำมันในผลิตภัณฑ์ลดลง เมื่อเวลาในการเหวี่ยงนานขึ้น ( $p \leq 0.05$ ) สถานะที่เหมาะสมคือ 120 องศาเซลเซียส 15 นาที และเหวี่ยงสลัดน้ำมัน 5 นาที ทำให้ผลิตภัณฑ์ได้รับคะแนนความชอบทางประสาทสัมผัสในด้านเนื้อสัมผัสและความชอบรวมสูงสุด และเป็นสถานะที่ทำให้ผลิตภัณฑ์เกิดความเสียหายเนื่องจากการเหวี่ยงน้อยที่สุด ผลิตภัณฑ์ที่ได้มีค่า  $L^* a^* b^*$  เท่ากับ  $31.24 \pm 0.57$ ,  $12.37 \pm 0.21$  และ  $11.57 \pm 0.49$  ตามลำดับ ค่า  $a_w$  เท่ากับ  $0.79 \pm 0.01$  และ ค่าแรงตึงขาด  $80.50 \pm 0.04$  นิวตัน มีปริมาณความชื้น, โปรตีน, ไขมัน, คาร์โบไฮเดรต และ เถ้า ร้อยละ  $21.87 \pm 0.67$ ,  $18.32 \pm 0.31$ ,  $38.64 \pm 0.49$ ,  $15.49 \pm 0.35$  และ  $5.68 \pm 0.21$  ตามลำดับ ผู้บริโภคทั่วไป 100 คน ให้การยอมรับในผลิตภัณฑ์ร้อยละ 86 โดยมีระดับความชอบด้านลักษณะปรากฏ สี กลิ่น รสชาติ เนื้อสัมผัส และความชอบรวมในระดับชอบปานกลาง ผลิตภัณฑ์บรรจุกล่องพลาสติกแล้วใส่ในถุง NYLON/LLDPE ภายใต้สถานะบรรยากาศปกติ และสถานะสุญญากาศ ร่วมกับสารดูดออกซิเจนได้รับการยอมรับภายใน 48 วัน เมื่อเก็บรักษาที่อุณหภูมิ  $32 \pm 2$  องศาเซลเซียส ภายใน 85 วัน และมากกว่า 90 วันตามลำดับที่ อุณหภูมิ 4-6 องศาเซลเซียส จากการทดสอบเชิงพรรณนาโดยปริมาณ (QDA) ที่อุณหภูมิ  $32 \pm 2$  องศาเซลเซียส ผลิตภัณฑ์มีสีน้ำตาลเข้ม มีกลิ่นหืน และความเหนียวมากกว่าที่ 4-6 องศาเซลเซียส ขณะที่การบรรจุภายใต้สุญญากาศที่อุณหภูมิ 4-6 องศาเซลเซียส สามารถชะลอการเปลี่ยนแปลงในด้านสี กลิ่นหืน และความกรอบ ( $p \leq 0.05$ )

Vacuum fried whole soft shell crab is semidried product which has high potential for production. Therefore, vacuum fried soft shell crab was developed from mud crab (*Scylla serrata*). The studies were conducted on the effects of shell hardness on quality, the frying condition under vacuum (760 mmHg), consumer acceptability and quality changes during storage.

It was found that shell hardness at level 2 (moderately soft) and 4 (moderately rough) showed no significant differences on appearance, color, odor, flavor, paper-like feeling and overall-liking ( $p > 0.05$ ). Comparing conditions of vacuum frying conditions at 100 °C for 25 minutes, 110 °C for 20 minutes and 120°C for 15 minutes and spinning condition at 500 rpm for 5, 7 and 10 minutes, it was shown that oil content of the product decreased when the spinning time increased ( $p \leq 0.05$ ). Frying at 120°C for 15 minutes and spinning at 500 rpm for 5 minutes were suitable condition providing products with the highest preference scores on texture and overall-liking and minimum damage from spinning. The color value of developed product in  $L^* a^* b^*$  were  $31.24 \pm 0.57$ ,  $12.37 \pm 0.21$  and  $11.57 \pm 0.49$ , respectively. The  $a_w$  and cutting force were  $0.79 \pm 0.01$  and  $80.50 \pm 0.04$  N, respectively. Proximate analysis showed that the vacuum fried soft shell crab had the moisture, protein, fat, carbohydrate and ash as  $21.87 \pm 0.67$ ,  $18.32 \pm 0.31$ ,  $38.64 \pm 0.49$ ,  $15.49 \pm 0.35$  and  $5.68 \pm 0.21\%$ , respectively. Consumer test from 100 people indicated that 86% of consumers accepted this product at moderate liking scores on appearance, color, odor, flavor and overall-liking. Products packed in plastic box and put into laminated bags (NYLON/LLDPE) with oxygen absorber both under ambient air and vacuum were accepted within 48 days when stored at  $32 \pm 2^\circ\text{C}$ . At 4-6 °C, the products were accepted for 85 days under ambient air and more than 90 days under vacuum condition. The results from QDA showed that products stored at  $32 \pm 2^\circ\text{C}$  had higher brown color intensity, more rancidity and tough than those stored at 4-6 °C. Vacuum packaging and storing at 4-6 °C reduce color change, rancidity and texture change ( $p \leq 0.05$ ).