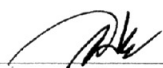


จรรุวรรณ กัทรสรเพชญ 2549: การพัฒนาผลิตภัณฑ์ผลไม้แผ่นจากพิวเร่พลับ
(*Diospyros kaki* L.) ปริญญาวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต (พัฒนาผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม
เกษตร) สาขาพัฒนาผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมเกษตร ภาควิชาพัฒนาผลิตภัณฑ์
ประธานกรรมการที่ปรึกษา: ผู้ช่วยศาสตราจารย์ไพศาล วุฒิจำนงค์, Ph.D. 117 หน้า
ISBN 974 -16-2546-4

จากการศึกษาผลของพีเอช (3.5- 4.5) และเวลาในการให้ความร้อนที่อุณหภูมิ 85 องศาเซลเซียส (1- 5 นาที) ต่อคุณภาพด้านสีของพิวเร่พลับพันธุ์ที่ 2 พบว่า ที่พีเอช 3.5 ค่า L^* เพิ่มขึ้นตามเวลาที่ให้ความร้อน แต่ค่า a^* , b^* และ C^* ลดลง ส่วนค่า h ไม่เปลี่ยนแปลง ที่พีเอช 4.0 และ 4.5 ค่า L^* , b^* , C^* และ h เพิ่มขึ้นตามเวลาที่ให้ความร้อน แต่ค่า a^* ลดลง พิวเร่พลับที่พีเอช 3.5 และให้ความร้อน ที่อุณหภูมิ 85 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 1 นาที มีการเปลี่ยนแปลงสี (ΔE) น้อยที่สุด และมีสีค่อนข้างเหลือง การดองพิวเร่พลับแบบวิธี Sous vide ที่อุณหภูมิ 70 องศาเซลเซียส เวลา 10-20 นาที 80 องศาเซลเซียส เวลา 5-10 นาที และ 90 องศาเซลเซียส เวลา 2-5 นาที พบว่า อุณหภูมิและเวลาในการให้ความร้อนมีผลต่อการเปลี่ยนแปลงสีไม่มาก แต่เมื่อเพิ่มอุณหภูมิและเวลาในการให้ความร้อนมากขึ้น จะทำให้เกิดการแยกชั้นของของเหลว เมื่อเก็บพิวเร่พลับที่อุณหภูมิ 4 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 60 วัน พบว่า ค่า L^* , b^* , C^* และ h ลดลงตามเวลาที่เก็บ แต่ปริมาณจุลินทรีย์ไม่เปลี่ยนแปลง จำนวนจุลินทรีย์ทั้งหมด ยีสต์และรา ต่ำกว่า 10 โคลิฟอร์มต่อกรัม

การศึกษาผลของปริมาณน้ำ (ร้อยละ 5-15) และกลูโคสไซรัป (ร้อยละ 0-10) ต่อคุณภาพของพลับแผ่นพบว่า เมื่อเพิ่มปริมาณกลูโคสไซรัป จะทำให้พลับแผ่นมีความนุ่มและสีสดใสมากขึ้น ความฝาดลดลง ส่งผลให้คะแนนความชอบรวมเพิ่มขึ้น สูตรที่เหมาะสมของพลับแผ่นที่เตรียมจากพิวเร่ ประกอบด้วย น้ำ น้ำตาล กลูโคสไซรัป และ เกลือร้อยละ 14.5, 14.5, 4.5 และ 0.15 ตามลำดับ จากการทดสอบผู้บริโภค พบว่า ผู้บริโภคให้การยอมรับพลับแผ่นที่พัฒนาได้ คิดเป็นร้อยละ 78.5 และมีคะแนนความชอบอยู่ที่ระดับชอบเล็กน้อย (6.3-6.8) ทุกคุณลักษณะ



ลายมือชื่อนิสิต



ลายมือชื่อประธานกรรมการ

๒๒ / ๖๖ / ๕๙