

การสำรวจพฤติกรรมและความต้องการผลิตภัณฑ์หอยแครงรมควัน พบว่า ผู้บริโภคส่วนใหญ่ (89%) สนใจผลิตภัณฑ์หอยแครงรมควัน เนื่องจากมีความสะดวกในการซื้อมารับประทานและผู้บริโภคอยากได้อาหารที่แปลกใหม่ การศึกษากรรมวิธีการแปรรูปที่เหมาะสมในการผลิตหอยแครงรมควัน พบว่า ที่ระยะเวลาลวกหอย 1 นาที สูญเสียน้ำหนักน้อยที่สุดและยังสามารถแกะเนื้อหอยได้ง่าย การศึกษาอุณหภูมิและระยะเวลาในการรมควันที่เหมาะสม โดยแปรอุณหภูมิและเวลา เมื่อนำมาวิเคราะห์คุณภาพทางประสาทสัมผัส พบว่า หอยแครงรมควันที่ 55 องศาเซลเซียส 5 นาที มีคะแนนเฉลี่ยด้านลักษณะปรากฏ รสชาติ เนื้อสัมผัส และความชอบรวมมากที่สุด ($P \leq 0.05$) การศึกษาการปรุงรสหอยแครงรมควัน พบว่า ตัวอย่างที่เติมเกลือร้อยละ 0.5 และ น้ำตาลร้อยละ 0.5 ของน้ำหนักเนื้อหอย มีคะแนนเฉลี่ยด้านกลิ่น รสชาติ เนื้อสัมผัส และความชอบรวมมากที่สุด ($P \leq 0.05$) จากนั้นจึงนำผลการทดลองที่ได้มาศึกษาชนิดและปริมาณเครื่องเทศที่เหมาะสมในการปรับปรุงกลิ่นรส พบว่า หอยแครงรมควันที่เติมพริกไทยร้อยละ 1.25 ของน้ำหนักเนื้อหอย มีคะแนนเฉลี่ยด้านลักษณะปรากฏ รสชาติ เนื้อสัมผัส และความชอบรวมมากที่สุด ($P \leq 0.05$) การศึกษาวิธีการปริมาณจุลินทรีย์ที่ปนเปื้อนในหอยแครงหลังการรมควัน โดยแช่หอยในน้ำมันร้อน 80 องศาเซลเซียส กับดัมหอยรมควันที่บรรจุในถุงพลาสติกในน้ำเคือด โดยแปรเวลาทั้งสองแบบ พบว่า หอยแครงที่แช่ในน้ำมันร้อน 80 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 30 นาที มีคะแนนความชอบเฉลี่ยในด้านลักษณะปรากฏ รสชาติ เนื้อสัมผัส และความชอบรวม มากที่สุด ($P \leq 0.05$) สามารถลดปริมาณจุลินทรีย์ได้เหลือน้อยกว่า 30 โคโลนีต่อกรัม จึงนำมาศึกษาอายุการเก็บรักษา โดยเก็บผลิตภัณฑ์ในบรรจุภัณฑ์พลาสติกชนิด PA/LDPE ที่อุณหภูมิ 4 ± 2 องศาเซลเซียส พบว่า สภาวะการบรรจุแบบบรรยากาศปิดมีอายุการเก็บ 33 วัน และแบบสุญญากาศมีอายุการเก็บนานกว่า 60 วัน การทดสอบการยอมรับของผู้บริโภคให้ผลการยอมรับบรรจุภัณฑ์และตัวผลิตภัณฑ์อยู่ในระดับชอบปานกลางถึงชอบมาก

Consumer survey on smoked blood clam was conducted. Most of the consumer (89%) was interested to buy the product because it was convenient and new product. Appropriate process for smoked blood clam was studied. It was found that 1 minutes blanching was sufficient for shucking with the least weight loss. Sensory evaluation was conducted to determine the most suitable smoking temperature and time. The average appearance, flavor, texture and overall acceptability scores of the sample smoked at 55^oC for 5 minutes were the highest ($P \leq 0.05$). Salt and sugar were varied; the sample with 0.5% salt and 0.5% sugar (w/w) received the highest scores for odor, flavor, texture and overall acceptability ($P \leq 0.05$). The kind and amount of spices were studied; the average scores for appearance, flavor, texture and overall acceptability of sample with 1.25% pepper were the highest ($P \leq 0.05$). The reductions of microorganisms after smoking by soaking unpacked sample in hot soybean oil at 80^oC or boiling packed sample in hot water were compared. The results showed that the average sensory scores of sample soaked in hot oil at 80^oC for 30 minutes was the highest for appearance, flavor, texture and overall acceptability with the total plate count of <30 cfu/g. The shelf life of the developed smoked blood clam packed in PA/LDPE bags at 4±2^oC under air was 33 days and under vacuum was more than 60 days. The consumer acceptances for the packaging and the product were like moderately to like very much.