220842

วัตถุประสงค์ของงานวิจัยนี้เพื่อศึกษาผลของการเติมอัลบิโดผงจากเปลือกส้มโอต่อคุณสมบัติทางกายภาพ เคมี และทางด้านประสาทสัมผัสของผลิตภัณฑ์หมูยอ โดยเติมอัลบิโดผงแทนที่ไขมันบางส่วนในปริมาณร้อยละ 3-12 โดยน้ำหนักของสูตรปกติ จากการศึกษาพบว่า เมื่อปริมาณอัลบิโดผงเพิ่มขึ้น ปริมาณความชื้น โปรตีน ใยอาหารและเถ้า มีค่าเพิ่มขึ้น ส่วนปริมาณไขมันมีแนวโน้มลดลงอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ($p \leq 0.05$) การแทนที่อัลบิโดผงในระดับที่เพิ่มขึ้นส่งผลทำให้ค่าความหนืดของส่วนผสมและการสูญเสียน้ำหนักหลังการทำให้สุกมีแนวโน้มลดลง ผลการวิเคราะห์ลักษณะเนื้อสัมผัสแสดงให้เห็นว่าค่า hardness, gumminess และ chewiness ของผลิตภัณฑ์หมูยอมีค่าเพิ่มขึ้นอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ($p \leq 0.05$) เมื่อปริมาณอัลบิโดผงเพิ่มขึ้น การทดสอบทางด้านประสาทสัมผัสพบว่า คะแนนความชอบเฉลี่ยของผลิตภัณฑ์หมูยอมีแนวโน้มลดลงเมื่อเติมอัลบิโดผงในระดับที่เพิ่มขึ้น อย่างไรก็ตามผลิตภัณฑ์หมูยอที่เติมอัลบิโดผงร้อยละ 9 ยังมีคุณภาพเป็นที่ยอมรับจากผู้ทดสอบชิม ซึ่งมีคะแนนการยอมรับโดยรวมอยู่ในระดับชอบปานกลาง (7.42) และผลิตภัณฑ์ดังกล่าวมีปริมาณไขมันลดลงเหลือร้อยละ 9.25 ในขณะที่สูตรควบคุมมีปริมาณไขมันร้อยละ 11.76 นอกจากนั้นยังมีปริมาณใยอาหารเพิ่มขึ้นเป็น 1.13 กรัมต่อ 100 กรัม จากการศึกษาการเปลี่ยนแปลงคุณภาพของผลิตภัณฑ์หมูยอที่เติมอัลบิโดผงร้อยละ 9 ในระหว่างการเก็บที่รักษาอุณหภูมิ 8±2 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 4 สัปดาห์ พบว่าเมื่อระยะเวลาการเก็บรักษาเพิ่มขึ้น ค่า hardness และ ค่า L* ลดลงเล็กน้อย และค่า TBA ของตัวอย่างควบคุมมีอัตราการเพิ่มขึ้นเร็วกว่าแนวโน้มเพิ่มขึ้นตัวอย่างหมูยอที่เติมอัลบิโดผงร้อยละ 9 และผลการวิเคราะห์คุณภาพทางจุลินทรีย์ของผลิตภัณฑ์หมูยอแสดงให้เห็นว่าสามารถเก็บรักษาผลิตภัณฑ์ได้นานไม่น้อยกว่า 4 สัปดาห์ที่อุณหภูมิ 8±2 องศาเซลเซียส

Abstract

220842

The aim of this research was to study the effect of addition of albedo powder from pomelo on the physical, chemical and sensory properties of Moo Yaw products. Albedo powder was partially added to replace pock backfat in range of 3-12 % by weight in traditional formular. It was found that as the amount of albedo powder increased, moisture, protein, crude fiber and ash content increased but fat content significantly decreased ($p \leq 0.05$). Substituting of albedo powder in high levels was decreased viscosity of the meat batter and weight loss. Texture analysis indicated that the hardness, gumminess and chewiness of Moo Yaw products were significantly increased with increasing albedo powder. From the results of sensory testing, the average liking scores of Moo Yaw showed decreased as the level of albedo powder increased. However, The Moo Yaw products added with 9% albedo powder were accepted by panelists. The overall liking scores were moderately liked (7.42). Fat content of the products was reduced up to 9.25 % while the control product contained 11.76%. Moreover, crude fiber content was increased up to1.13 gm./100gm. Quality changes of Moo Yaw added with 9% albedo powder during storage at 8±2 °C for 4 weeks were investigated. The results showed that as the storage time increased, hardness and L* value slightly decreased. Furthermore, TBA value increased faster in control samples than in samples added with 9% albedo powder. Microbial quality indicated that Moo Yaw products could be stored not less than 4 weeks at 8±2 °C.