

ผลการศึกษาลักษณะคุณภาพของน้ำก๊วยเตี้ยวราดหน้า พบว่า คุณลักษณะที่ควรมีของน้ำก๊วยเตี้ยวราดหน้า คือ ลักษณะปรากฏ กลิ่นรส และรสชาติ ด้านลักษณะปรากฏ คือ ความหนืด โดยมีลักษณะของน้ำเมื่อเทจะไหลเป็นสายยาวไม่ขาดออกจากกัน น้ำมีลักษณะขุ่นและมีสีจากส่วนผสมต่าง ๆ ของน้ำก๊วยเตี้ยวราดหน้า ด้านกลิ่นรส คือ กลิ่นกระเทียมเจียว กลิ่นน้ำปลา กลิ่นซีอิ๊ว กลิ่นพริกไทย ด้านรสชาติ คือ รสหวาน และรสเค็ม เมื่อนำคุณลักษณะดังกล่าวข้างต้นมาคัดเลือกสูตรน้ำก๊วยเตี้ยวราดหน้าสูตรต่าง ๆ พบว่า สูตรที่มีส่วนผสมของแป้งมันสำปะหลังร้อยละ 18.98 น้ำตาลทรายร้อยละ 18.60 น้ำปลาร้อยละ 23.25 ซีอิ๊วขาวร้อยละ 18.60 กระเทียมร้อยละ 9.30 น้ำมันพืชร้อยละ 9.30 โมโนโซเดียมกลูตาเมตร้อยละ 0.37 ไรโบนิวคลีโอไทด์ร้อยละ 0.04 เป็นสูตรที่ได้รับคะแนนการทดสอบทางประสาทสัมผัสสูงสุด จึงนำสูตรนี้มาปรับให้เป็นผลิตภัณฑ์น้ำก๊วยเตี้ยวราดหน้าสำเร็จรูป โดยการวิเคราะห์ความชื้นของส่วนผสมแต่ละชนิด แล้วนำมาคำนวณเป็นปริมาณของส่วนผสมที่เป็นของแห้ง ส่วนการศึกษาสภาวะที่เหมาะสมของการทำเนื้อหมูอบแห้ง พบว่า เนื้อหมูที่ทำแห้งที่อุณหภูมิ 70 องศาเซลเซียส ระยะเวลา 2 ชั่วโมง มีอัตราการคืนรูปที่ดีที่สุด จึงเลือกใช้เป็นส่วนผสมของผลิตภัณฑ์น้ำก๊วยเตี้ยวราดหน้าสำเร็จรูป เพื่อเพิ่มกลิ่นของหมูและลักษณะปรากฏที่ดีของผลิตภัณฑ์ พบว่า การเติมเนื้อหมูอบแห้งในอัตราส่วนร้อยละ 6 ได้รับคะแนนการยอมรับสูงที่สุด

Results of the study of quality attributes of *Guay Teaw Lad Naa* showed that attributes were appearance, aroma and flavour. Appearance was referred to the viscosity of the gravy which should run evenly, cloudy and colored by ingredients in the gravy. Aromas were from fried garlic, fish sauce, soy sauce, and pepper. Flavours were sweet and salty. By using the above quality attributes to select the formula it was found that the most acceptable formula composed of 18.98% of tapioca starch, 18.60% of sugar, 23.25% of fish sauce, 18.60% of light soy sauce, 9.30% of garlic, 9.30% of vegetable oil, 0.37% of monosodium glutamate and 0.04% of ribonucleotide. The selected formula had the highest score from sensory evaluation. The formula was adapted to be the powder gravy by calculating the moisture content of each ingredient and then calculate the amount of ingredients on dry basis. The study of drying conditions for making pork powder showed that pork powder dried at 70 degree Celsius for 2 hours had the highest rate of reformation. It was selected to add to the gravy powder to increase the pork's flavour and appearance of the product. It was also found that adding pork powder at 6% had the highest score of acceptance.