

จากการศึกษาการผลิตพริกกล้วยน้ำว้าบรรจุกระป๋องด้วยวิธีการปรับสภาพให้เป็นกรด ก่อนการบรรจุกระป๋อง โดยอาศัยปัจจัยในการผลิต 2 ปัจจัย คือ อัตราส่วนกล้วยต่อน้ำ 2 ระดับ คือ 90 ต่อ 10 และ 80 ต่อ 20 และความร้อนในการฆ่าเชื้อที่อุณหภูมิ 95°C ที่ระดับ F_{212}^{18} เท่ากับ 1 3 และ 5 นาที พบว่าอัตราส่วนกล้วยต่อน้ำมีความสัมพันธ์กับค่าความหนืด ความคงตัว และความเป็นสีเหลืองอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ($P \leq 0.01$) และมีความสัมพันธ์กับค่าความสว่างอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ($P \leq 0.05$) ส่วนระดับความร้อนในการฆ่าเชื้อมีความสัมพันธ์กับค่าความสว่างอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ($P \leq 0.01$) และสัมพันธ์กับค่าความเป็นสีเหลืองอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ($P \leq 0.05$) ในขณะที่การใช้ปัจจัยในการผลิตทั้ง 2 ปัจจัยจะส่งอิทธิพลร่วมกันต่อค่าความหนืด ความสว่าง และความเป็นสีเหลืองอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ($P \leq 0.05$) โดยค่าความหนืดและความคงตัว จะเพิ่มขึ้นเมื่อใช้อัตราส่วนกล้วยต่อน้ำและระดับความร้อนในการฆ่าเชื้อสูงขึ้น ในขณะที่ค่าสีในด้านความสว่างและความเป็นสีเหลืองจะลดลง นอกจากนี้ยังพบว่าพริกกล้วยน้ำว้าบรรจุกระป๋องที่ผลิตโดยใช้อัตราส่วนกล้วยต่อน้ำเท่ากับ 90 ต่อ 10 ร่วมกับความร้อนในการฆ่าเชื้อที่ระดับ F_{212}^{18} เท่ากับ 1 และ 3 นาที จะได้รับคะแนนการยอมรับทางประสาทสัมผัสในด้านสี กลิ่น รสชาติ เนื้อสัมผัส และการยอมรับโดยรวมอยู่ในเกณฑ์สูง รวมทั้งมีการเปลี่ยนแปลงระหว่างเก็บรักษาน้อยที่สุด คือ มีค่าสีในด้านความเป็นสีเหลืองลดลงในสัปดาห์ที่ 9 และไม่พบการแยกชั้นใน 9 สัปดาห์ เมื่อนำพริกกล้วยน้ำว้าบรรจุกระป๋องที่ผลิตจากปัจจัยดังกล่าวมาผลิตเป็นซอสพริกผสม โดยนำมาใช้ ในปริมาณต่าง ๆ กัน พบว่าซอสพริกผสมที่ใช้พริกกล้วยน้ำว้าบรรจุกระป๋องในปริมาณ 35 % จะมีคะแนนการยอมรับทางประสาทสัมผัสสูงที่สุด

ABSTRACT

TE 163030

The production of acidified canned banana puree from Kluai Nam Wa (*Musa*, ABB group) was done. The first factor was the ratio of banana and water (90 : 10 and 80 : 20) and the second factor was the sterilization at 95 °C at F_{212}^{18} in 1, 3 and 5 minutes. The results showed that the ratio of banana and water was highly significant correlated with the viscosity, the gel consistency and the yellowness at $P \leq 0.01$ and significantly correlated with the lightness at $P \leq 0.05$. The sterilization was highly significant correlated with lightness at $P \leq 0.01$ and significantly correlated with the yellowness $P \leq 0.05$. The effect of both factors was significantly correlated with the viscosity, the lightness and the yellowness at $P \leq 0.05$. However, the viscosity and the gel consistency increased with increasing of the ratio of banana to water and F_{212}^{18} whereas the lightness and yellowness decreased. Sensory evaluation the canned banana puree with the ratio of banana and water of 90 : 10 with at F_{212}^{18} in 1 and 3 minutes got a high score in color, odor, taste, texture and acception and had a shelf life over 9 weeks. The production of chilli sauce by using 35 % got a highest score in sensory test.