

จากการศึกษาปัจจัยที่มีผลต่ออายุการเก็บขนมอบกรอบจากข้าวโพดอบ โดยการศึกษาวิเคราะห์คุณสมบัติทางกายภาพ เคมี และจุลินทรีย์ ของผงปรุงรสเทอริยากิ ในรี ผลิตรภัณฑ์ภายหลังการอบ และผลิตรภัณฑ์สุดท้ายก่อนการบรรจุ พบว่า ผงปรุงรสเทอริยากิ ในรี ผลิตรภัณฑ์ภายหลังการอบ และผลิตรภัณฑ์สุดท้ายก่อนการบรรจุ มีปริมาณความชื้นร้อยละ 1.23, 2.30 และ 1.72 ตามลำดับ ปริมาณจุลินทรีย์ทั้งหมด รวมทั้งยีสต์และรา ของผงปรุงรสเทอริยากิ ในรีเท่ากับ 2.8×10^2 และน้อยกว่า 10 โคโลนี/กรัม สำหรับผลิตรภัณฑ์ภายหลังการอบ และผลิตรภัณฑ์ก่อนการบรรจุ มีจุลินทรีย์ทั้งหมด 28 และ 75 โคโลนี/กรัม ไม่พบยีสต์และรา และพบว่าผลิตรภัณฑ์ก่อนการบรรจุ มีค่าวอเตอร์แอกติวิตี 0.50 และค่าเพอร์ออกไซด์ 4.85 มิลลิลิสมมูล/กิโลกรัม

การศึกษาอายุการเก็บรักษาสลิตภัณฑ์ขนมอบกรอบจากข้าวโพดอบ รสเทอริยากิ ในรี ที่อุณหภูมิห้องเป็นระยะเวลา 20 สัปดาห์ ในถุงเมทัลไลซ์ที่เคลือบลามิเนตด้วยพลาสติกชนิดพอลิเอทิลีนเทเรฟทาเลต (MPET12) และในถุงเมทัลไลซ์ที่เคลือบลามิเนตด้วยพลาสติก 2 ชนิด คือพอลิเอทิลีนเทเรฟทาเลต (PET) และพอลิโพรพิลีน (PP) (MPET12/CPP20) มาตรวจคุณสมบัติทางกายภาพ เคมี จุลินทรีย์ และประสาทสัมผัสตลอดระยะเวลา 20 สัปดาห์ พบว่าผลิตรภัณฑ์ขนมอบกรอบจากข้าวโพดอบในภาชนะบรรจุทั้ง 2 กลุ่ม มีแนวโน้มของปริมาณความชื้น ค่าวอเตอร์แอกติวิตี และค่าเพอร์ออกไซด์เพิ่มขึ้น แต่ไม่มีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ($p>0.05$) สำหรับปริมาณจุลินทรีย์ทั้งหมด ยีสต์และราเมื่อตรวจครั้งที่ตลอดระยะเวลาการเก็บรักษา ซึ่งเป็นไปตามข้อกำหนดคุณภาพมาตรฐานผลิตรภัณฑ์ขนมอบกรอบจากธัญชาติ (มอก.1534-2541) ส่วนการทดสอบคุณสมบัติทางประสาทสัมผัสด้านความเข้มข้นของสี กลิ่น กลิ่นรสเทอริยากิ ในรี ความกรอบ และการยอมรับโดยรวมมีค่าลดลงตามระยะเวลาการเก็บ แต่ยังเป็นที่ยอมรับของผู้ทดสอบ

ABSTRACT

TE 163029

The study factor effected shelf-life of extruded corn snack by testing of Teri-Yaki Nori seasoning, semi-product (after baking) and final product for their physical, chemical and microbiological properties; the results showed that the seasoning, semi-product and final product had moisture content 1.23%, 2.30% and 1.72%, respectively. The seasoning had 2.8×10^2 cfu/g and less than 10 cfu/g yeast and mold, while semi-product and final product contained 28 and 75 cfu/g total variable count, yeast and mold were undetectable. The a_w and peroxide value of final product were 0.50 and 4.85 mM/kg., respectively.

The study shelf-life of extruded corn meal snack at room temperature for 20 week. The product packed in two types of packing; laminated metallize with polyethylene terephthalate (MPET12) and laminated metallize with two plastic type were polyethylene terephthalate (PET) and polypropylene (PP) (MPET12/CPP20) were tested for their physical, chemical, microbiological properties and sensory evaluation. The results showed no statistical increased in moisture contents, a_w and peroxide values against two packaging ($p>0.05$) In addition, the product show no change in microbial population the storage time in the limitation of the standard for cereal crispy snacks (TIS.1534-2541). The sensory evaluation reviewed that color, odor, taste, crispness and total acceptability decreased during the storage time but but remain acceptable level.