

4036187 PHPH/M : สาขาวิชาเอก : โภชนาวิทยา ; วท.ม. (สาธารณสุขศาสตร)

คำสำคัญ : การเก็บ / การปรุงประกอบอาหาร / การเกิดออกซิเดชันของไขมัน / เนื้อหมู

สุคนธ์ พิลึก : ผลของการเก็บและการปรุงประกอบอาหารต่อการเกิดออกซิเดชันของไขมันในเนื้อหมู(EFFECT OF STORAGE AND COOKING ON LIPID OXIDATION IN PORK)

คณะกรรมการควบคุมวิทยานิพนธ์ : นัยนา บุญทวีวัฒน์, วท.ม.(ชีวเคมี), วท.ค.(เทคโนโลยีชีวภาพ), สิริประภา กลั่นกลั่น, ศศ.บ.(อาหารและโภชนาการ), M.P.S.(Food and Nutrition Planning), วงเดือน ปันดี, วท.ม. (ชีวสถิติ), ศ.ค.(วิทยาการระบาด). 133 หน้า. ISBN 974-662-767-8

จากอัตราการตายที่เพิ่มขึ้นของโรคหัวใจและมะเร็งในประเทศไทย อาจเนื่องมาจากกรรมพันธุ์ และพฤติกรรมการบริโภคอาหาร โดยเฉพาะอาหารที่มีไขมันสูง เนื้อสัตว์เป็นอาหารที่นิยมบริโภค ซึ่งมีไขมันเป็นองค์ประกอบ ไขมันในเนื้อสัตว์สามารถถูกออกซิไดส์ได้ง่ายทำให้เกิดเป็นสารประกอบไฮโดรเปอร์ออกไซด์ อัลดีไฮด์ และคีโตน สารประกอบเหล่านี้ทำให้เซลล์เปลี่ยนแปลงและถูกทำลาย เป็นผลให้เกิดภาวะหลอดเลือดแดงแข็ง โรคหัวใจโคโรนารี มะเร็ง และความแก่ การวิจัยครั้งนี้มีวัตถุประสงค์ศึกษาเปรียบเทียบการเกิดออกซิเดชันของไขมันในเนื้อหมูส่วนต่าง ๆ คือส่วนสันใน สะโพก และสามชั้น ทั้งดิบ และปรุงสุกด้วยวิธีการต้ม และการทอด และ ในเนื้อหมอบดและหมูเป็นชิ้น จากนั้นเก็บเนื้อหมูที่อุณหภูมิ 4 องศาเซลเซียส นาน 3 5 และ 7 วัน และที่อุณหภูมิ -20 องศาเซลเซียส นาน 3 5 7 30 60 และ 90 วัน และใช้ค่าเปอร์ออกไซด์ (peroxide value : PV) และ ค่ากรดไทโอบาร์บิทริก (thiobarbituric acid value : TBA) เป็นดัชนีการเกิดออกซิเดชันของไขมันในเนื้อหมู จากนั้นนำข้อมูลมาวิเคราะห์ความแปรปรวน 2 ทาง และทางเดียว

ผลการศึกษาพบว่าเนื้อหมูส่วนสันในและสะโพกมีค่าออกซิเดชันของไขมันมากกว่าเนื้อหมูส่วนสามชั้น การเก็บเนื้อหมอบดและหมูชิ้นมีค่าออกซิเดชันไม่แตกต่างกัน เนื้อหมุดิบมีค่าออกซิเดชันมากกว่าทอด และหมูทอดมากกว่าดิบ การเก็บเนื้อหมูที่อุณหภูมิ 4 องศาเซลเซียส จะมีค่าออกซิเดชันมากกว่าการเก็บเนื้อหมูที่อุณหภูมิ -20 องศาเซลเซียส การเก็บเนื้อหมูที่อุณหภูมิ 4 องศาเซลเซียส ไม่ควรเก็บนานกว่า 3 วัน และ -20 องศาเซลเซียส สามารถเก็บได้นานถึง 90 วัน