

การศึกษาการใช้ประโยชน์จากแป้งกล้วยในการผลิตซอสพริก โดยใช้แป้งกล้วยที่ผลิตจากกล้วยน้ำว้าที่มีระยะความแก่ 4 ระยะ คือ 70, 80, 90 และ 100 เปอร์เซ็นต์ ผลการศึกษาปริมาณแป้งกล้วยที่ใช้ในการผลิตซอสพริกที่มีต่อการยอมรับของผู้บริโภค โดยใช้แป้งกล้วยเป็นส่วนผสมในปริมาณ 2, 4, 6 และ 8 เปอร์เซ็นต์ พบว่า ปริมาณแป้งกล้วยที่เหมาะสมที่ใช้ในการผลิตซอสพริก คือ ที่ระดับ 4 เปอร์เซ็นต์ เมื่อนำมาใช้ในการผลิตซอสพริก โดยทดสอบความชอบและการยอมรับของผู้บริโภค พบว่า ซอสพริกจากแป้งกล้วยที่ผลิตจากกล้วยน้ำว้าที่ระยะความแก่ 70, 80, 90 และ 100 เปอร์เซ็นต์ เป็นที่ยอมรับของผู้บริโภค และซอสพริกจากแป้งกล้วยมีค่า pH 3.58 มีปริมาณของแข็งที่ละลายน้ำได้ทั้งหมด (total soluble-solid) อยู่ในช่วง 33 – 34 องศาบริกซ์ มีความหนืด (viscosity) อยู่ในช่วง 6275 – 6450 centipoise มีความคงตัวดีโดยที่วัดได้จากระยะทางในการไหลในระยะเวลา 30 วินาที มีค่าอยู่ในช่วง 11.50 – 11.75 เซนติเมตร สีของซอสพริกจากแป้งกล้วยที่วัดได้ มีค่า L อยู่ในช่วง 45.24 – 48.12 ค่า a อยู่ในช่วง +4.09 – +6.39 และค่า b อยู่ในช่วง +7.30 – +12.44 เมื่อนำซอสพริกจากแป้งกล้วยมาเปรียบเทียบกับซอสพริกที่มีจำหน่ายทั่วไปในท้องตลาด พบว่า ซอสพริกจากแป้งกล้วยมีองค์ประกอบทางเคมี pH ปริมาณของแข็งที่ละลายน้ำได้ทั้งหมด ความหนืด ความคงตัว และสี (ค่า L, a, b) แตกต่างจากซอสพริกที่มีจำหน่ายทั่วไปในท้องตลาดอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ($P \leq 0.05$) เมื่อทดสอบความชอบและการยอมรับของผู้บริโภค พบว่า คะแนนความชอบด้านลักษณะปรากฏ สี กลิ่น รสชาติ ลักษณะเนื้อสัมผัส ความสามารถในการเทออกจากขวด และการยอมรับรวมไม่มีความแตกต่างจากซอสพริกศรีราชา ($P \leq 0.05$)

Study on chilli sauce production from banana flour from Kluai Nam Wa [*Musa* (ABB group)] 70, 80, 90 and 100% maturity. The effect of quantity of banana flour (2, 4, 6, and 8% w/w) on the acceptance of untrained panelists was performed. 4% w/w banana flour was the suitable composition to produced sauce. The sensory evaluation showed that the chilli sauce from banana flour (70 - 100% maturity) were accepted. pH of chilli sauce from banana flour was 3.58 and total soluble solids was 33-34 °Brix. Physical properties of the product was good consistency and viscosity was 6275 - 6450 centipoise. The color of sauce had L value 45.24 – 48.12, a value +4.09 - +6.39 and b value +7.30 - +12.41. Comparing chemical compositions, pH, total soluble solid, viscosity, consistency and L, a, b value with commercial chilli sauces there were difference from commercial chilli sauces ($P \leq 0.05$). The results from the sensory evaluation showed that mean scores of appearance, color, flavor, taste, texture, pourability and acceptability in chilli sauce from banana flour were not difference only Sriraja chilli sauces ($P \leq 0.05$).