

หัวข้อวิจัย	การพอกไข่เค็มไชยาด้วยกากชาเพื่อทดแทนดินจอมปลวกบางส่วน
ผู้ดำเนินการวิจัย	สุภาพร อภิรัตน์านุสรณ์
หน่วยงาน	สาขาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏสุราษฎร์ธานี
ประจำปี	2559

บทคัดย่อ

งานวิจัยนี้เป็นการศึกษาคุณภาพของไข่เค็มไชยาที่พอกโดยใช้กากชาทดแทนดินจอมปลวกบางส่วน กากชาที่ใช้ผสมดินพอกไข่เป็นกากชาที่ผ่านการอบแห้งมีความชื้นร้อยละ 14.9 พบว่าการใช้กากชาร้อยละ 10 มีความเหมาะสมในการพอกไข่เปิด ในระหว่างการพอกไข่ปริมาณของเกลือในไข่แดงและไข่ขาวเพิ่มขึ้นเมื่อระยะเวลาในการพอกไข่นานขึ้น ไข่เปิดที่พอกด้วยกากชาร้อยละ 10 เป็นระยะเวลา 24 วัน พบว่าไข่แดงมีปริมาณเกลือร้อยละ 0.83 ความชื้นร้อยละ 17.04 มีน้ำหนัก 19.19 กรัม มีค่า pH 6.43 และมีความแข็งของไข่ 93.67 กรัม มีค่าสี L^* , a^* และ b^* เท่ากับ 21.35, 9.91 และ 5.37 ตามลำดับ ส่วนไข่ขาวมีปริมาณเกลือร้อยละ 5.27 ความชื้นร้อยละ 81.61 มีน้ำหนัก 31.02 กรัม มีค่า pH 7.60 และมีความแข็งของไข่ 65.75, -1.63 และ 7.99 ตามลำดับ ผู้ทดสอบชิมยอมรับไข่เค็มต้มสุกที่พอกด้วยกากชาร้อยละ 10 ที่ใช้ระยะเวลาพอก 21 วัน โดยมีคะแนนความชอบโดยรวมในระดับชอบมาก (8.67) ไม่แตกต่างจากชุดควบคุม (กากชา 0%) อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ($p > 0.05$) ไข่เค็มต้มสุกมีปริมาณจุลินทรีย์ไม่เกินเกณฑ์มาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน คือพบจุลินทรีย์ทั้งหมด 22 CFU/g ไม่พบราที่ปรากฏชัด ไม่พบ *Salmonella* spp. *Clostridium perfringens* และ *Staphylococcus aureus* ผู้บริโภคทั่วไปจำนวน 100 คน ยอมรับผลิตภัณฑ์ไข่เค็มพอกด้วยกากชาร้อยละ 10 โดยให้ความชอบโดยรวมในระดับชอบมาก (8.00)

การใช้กากชาทดแทนปริมาณดินจอมปลวกที่เพิ่มมากขึ้น (10, 20 และ 30%) มีแนวโน้มทำให้ปริมาณเกลือในไข่แดงและไข่ขาวลดลง ปริมาณกากชาทั้ง 3 ระดับ ไม่มีผลต่อค่าสี L^* , a^* และ b^* ของไข่แดง และไม่มีผลต่อค่าสี L^* ของไข่ขาวแต่มีผลต่อค่าสี a^* และค่าสี b^* และไม่มีผลต่อการเจริญของจุลินทรีย์

คำสำคัญ : ไข่เค็มไชยา กากชา ดินจอมปลวก