

กมลรัตน์ รักกิจศิริ 2549: การศึกษาคุณภาพและการยืดอายุการเก็บรักษาบะหมี่สดไทย  
ปริญญาวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต (พัฒนาผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมเกษตร) สาขาวิชาพัฒนา  
ผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมเกษตร ภาควิชาพัฒนาผลิตภัณฑ์ ประสานกรรมการที่ปรึกษา:  
ผู้ช่วยศาสตราจารย์รัชชัย สุวรรณสีชนัน, Ph.D. 224 หน้า  
ISBN 974-16-1954-5

บะหมี่สดจัดเป็นอาหารได้รับความนิยมบริโภคเป็นอย่างมากในประเทศไทย แต่มีข้อจำกัดเกี่ยวกับอายุการเก็บรักษาสั้นประมาณ 7 วัน ที่อุณหภูมิ  $25 \pm 3^\circ\text{C}$  และ 14 วัน ที่อุณหภูมิ  $6 \pm 2^\circ\text{C}$  งานวิจัยนี้จึงมีจุดประสงค์เพื่อศึกษาปัจจัยที่มีผลต่อการตัดสินใจซื้อ และคุณภาพของบะหมี่สดที่มีผลต่อความชอบของผู้บริโภค รวมทั้งการศึกษาหาวิธีการยืดอายุการเก็บรักษาบะหมี่สด จากผลการสำรวจผู้บริโภค 180 คนในเขตกรุงเทพมหานคร พบว่า ปัจจัยที่มีผลต่อการตัดสินใจซื้อบะหมี่สดของผู้บริโภคประกอบด้วย 5 ปัจจัย คือ 1) ปัจจัยที่เกี่ยวข้องกับความปลอดภัยในการบริโภค ได้แก่ คุณค่าโภชนาการ วันหมดอายุ เครื่องหมาย อย. และไม่มีวัตถุกันเสีย 2) ปัจจัยด้านฉลากและบรรจุภัณฑ์ ได้แก่ รายละเอียดข้อมูลในฉลาก เช่น เวลาในการทำให้สุก อายุการเก็บนาน ชื่อเสียงผู้ผลิต ปริมาณบรรจุ รวมไปถึงลักษณะรูปแบบบรรจุภัณฑ์ 3) ปัจจัยด้านขนาดและรูปร่างของบะหมี่ 4) ปัจจัยด้านสีและกลิ่นรสของบะหมี่ และ 5) ปัจจัยด้านเนื้อสัมผัสและความสดใหม่ของบะหมี่ และจากการศึกษาคุณภาพทางกายภาพเคมี และประสาทสัมผัสเชิงพรรณนาของบะหมี่สดทางการค้าจำนวน 8 ยี่ห้อที่มีอิทธิพลต่อความชอบของผู้บริโภคจำนวน 72 คน โดยใช้เทคนิคแผนภาพความชอบ พบว่า คุณภาพทางกายภาพและทางเคมีที่มีผลต่อความชอบของผู้บริโภค ได้แก่ ค่าความสว่างของสีและปริมาณความชื้นของเส้นบะหมี่ดิบ ระยะที่ใช้ในการตัดเส้นบะหมี่ดิบและสุกให้ขาด การสูญเสียจากการทำให้สุก เวลาที่ใช้ในการทำให้สุก และการดูดซับน้ำเมื่อทำให้สุก ส่วนคุณภาพทางประสาทสัมผัสเชิงพรรณนาโดยใช้ผู้ทดสอบที่ผ่านการฝึกฝนจำนวน 7 คน ประเมินคุณภาพเส้นบะหมี่ดิบและสุก พบว่า กลิ่นคาว ความยืดหยุ่น และความชุ่มชื้นของเส้นบะหมี่ดิบและสุกมีความสัมพันธ์กับความชอบของผู้บริโภค โดยตัวอย่างที่ผู้บริโภคชอบนั้นมีค่าคุณภาพทางกายภาพและเคมีของเส้นบะหมี่ดิบดังนี้คือ มีค่า  $L^*$  เท่ากับ 72.44-73.93 ระยะที่ใช้ในการตัดเส้นให้ขาด 1.60-1.73 มม. และปริมาณความชื้น 30.10-32.52% สำหรับคุณภาพเส้นบะหมี่สุกจะมีค่าการสูญเสียจากการทำให้สุก 10.11-12.26% ระยะที่ใช้ในการตัดเส้นให้ขาด 0.99-1.40 มม. เวลาในการทำให้สุก 40-60 วินาที และการดูดซับน้ำเมื่อทำให้สุก 71.58-84.16% สำหรับค่าคุณภาพทางประสาทสัมผัสเชิงพรรณนาของเส้นบะหมี่ พบว่าเส้นบะหมี่ดิบควรมีค่าความแข็งของกลิ้งต่าง 1.96-2.79 ความยืดหยุ่น 2.21-2.79 และความชุ่มชื้นของเส้นบะหมี่ดิบและสุกเท่ากับ 3.90-4.17 และ 6.25-6.29 ตามลำดับ ผลการศึกษาวิธีการยืดอายุการเก็บรักษาบะหมี่สดโดยการเติมโพรพิลีนไกลคอล 2% บรรจุในถุงไนลอนที่มีการใช้สารดูดความชื้นและออกซิเจน ภายใต้การปรับสภาพบรรยากาศด้วยไนโตรเจน เก็บรักษาไว้ที่อุณหภูมิต่างกัน 2 ระดับ คือ  $6^\circ\text{C}$  และ  $30^\circ\text{C}$  พบว่า สามารถเก็บบะหมี่สดที่อุณหภูมิ  $6^\circ\text{C}$  ได้นานถึง 60 วัน และอุณหภูมิ  $30^\circ\text{C}$  ได้นาน 20 วัน โดยคุณภาพยังเป็นที่ยอมรับของผู้บริโภค

กมลรัตน์ รักกิจศิริ

ลายมือชื่อนิติ

ธวัช นามะสิทธิ์

ลายมือชื่อประธานกรรมการ

25 / 05 / 2549