

หัวข้อวิจัย	การพัฒนาผลิตภัณฑ์ยอดหน่อไม้ดองในน้ำซอสปรุงรส
ผู้ดำเนินการวิจัย	นางสาวสวามินี นวลแขก นายพิศุทธิ์ แก้วแดงเด่น นายโชติช่วง มาเสถียรวงศ์
หน่วยงาน	หลักสูตรวิทยาศาสตรและเทคโนโลยีการอาหาร คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต
ปีการศึกษา	2550

### บทคัดย่อ

การพัฒนาผลิตภัณฑ์ยอดหน่อไม้ดองในน้ำซอสปรุงรสเริ่มจากการศึกษาคุณภาพของวัตถุดิบยอดหน่อไม้ไผ่รวกหวานทั้งทางด้านกายภาพ เคมี จุลินทรีย์ พบว่า มีค่าสี  $L^*=46.7$ ,  $a^*=19.25$  และ  $b^*=28.74$  ค่าเนื้อสัมผัสเท่ากับ 427 N ปริมาณความชื้น โปรตีน ไขมัน คาร์โบไฮเดรต เถ้า และใยอาหาร เท่ากับร้อยละ 92.35, 1.39, 0.38, 4.27, 0.65 และ 0.96 ตามลำดับ พบจุลินทรีย์ทั้งหมด  $1.2 \times 10^3$  โคโลนีต่อกรัม และไม่พบยีสต์-รา หลังจากนั้นนำมาปรับปรุงเนื้อสัมผัสวางแผนการทดลองแบบ Factorial in RCBD โดยปัจจัยที่ทำการศึกษาคือ การแช่สารละลายแคลเซียมคลอไรด์ ความเข้มข้นร้อยละ 0.5 ที่ระยะเวลา 30 และ 60 นาที และการลวกในน้ำเดือดที่ระยะเวลา 5 และ 10 นาที พบว่า การแช่ยอดหน่อไม้ที่ระยะเวลา 60 นาทีและลวก 10 นาที เป็นสิ่งทดลองที่ผู้บริโภคให้การยอมรับมากที่สุด หลังจากนั้นจึงทำการคัดเลือกสูตรน้ำซอสที่ใช้ในการดอง นำยอดหน่อไม้ที่เตรียมได้ข้างต้นมาดองในน้ำซอสที่แตกต่างกัน 3 สูตร พบว่า สูตรที่ 3 เป็นสูตรที่ได้รับการคัดเลือกมากที่สุด ผลิตภัณฑ์ยอดหน่อไม้ดองในน้ำซอสปรุงรสที่พัฒนาได้มีค่าสี  $L^*=41.64$ ,  $a^*=11.10$  และ  $b^*=24.05$  ค่าเนื้อสัมผัสเท่ากับ 125.89 N ปริมาณความชื้น โปรตีน ไขมัน คาร์โบไฮเดรต เถ้า และใยอาหาร เท่ากับร้อยละ 83.24, 3.84, 0.25, 5.81, 6.08 และ 0.78 ตามลำดับ ไม่พบจุลินทรีย์ทั้งหมด และยีสต์-รา นำผลิตภัณฑ์ยอดหน่อไม้ดองในน้ำซอสปรุงรสมาทดสอบการยอมรับของผู้บริโภคจำนวน 120 คน พบว่าผู้บริโภคให้การยอมรับผลิตภัณฑ์ในระดับชอบมากที่สุด โดยมีคะแนนความชอบรวมเท่ากับ 8.3 และผลิตภัณฑ์มีอายุการเก็บรักษาที่อุณหภูมิห้อง(30 องศาเซลเซียส) ได้นาน 6 เดือน

<b>Research Title</b>	Development of Pickled Bamboo Shoots Top in Cooking Sauce
<b>Researcher</b>	Miss Sawaminee Nualkaekul Mr. Pisut Kaewdangden Mr. Chodchuang Masatianwong
<b>Organization</b>	Department of Food Science Faculty of Science and Technology Suan Dusit Rajabhat University
<b>Academic Year</b>	2007

### ABSTRACT

Development of Pickled Bamboo Shoots Top in Cooking Sauce. Begin on study quality of bamboo shoot top to include Physical Chemical and Biological to fine out that have value color  $L^* 46.7$   $a^* 19.25$   $b^* 28.74$  texture 427 N. Quality of moisture protein fats carbohydrate ash and fiber = 92.35 1.39 0.38 4.27 0.65 and 0.96 consecution found all microbiology  $1.2 \times 10^3$  colony/g. and not found yeast-mold. After that bring bamboo shoot top to improve texture by to experiment plan factorial in RCBD. By soak  $\text{CaCl}_2$  study concentrate 0.5 at 30,60 min and to scald in hot water at 5 and 10 minute to fine out that soak in  $\text{CaCl}_2$  at 60 minute and to scald in hot water at 10 minute are most factor consumer confirm. After that choose cooking sauce and prepare bamboo shoot top soak in cooking sauce all 3 formula to fine out that formula 3 has best. Development bamboo shoot top in sauce have value color  $L^* 41.64$   $a^* 11.10$   $b^* 24.05$  texture 125.89 N. moisture protein fats carbohydrate ash and fiber = 83.24 3.84 0.25 5.81 6.08 and 0.78 consecution. Don't found microbiology and yeast-mold bring Development of Pickled Bamboo Shoots Top in Cooking Sauce to test consumer 120 person to find out that consumer confirm product at value like 8.3 and self-life of product at  $30^\circ\text{C}$  room temperature have 6 month.