

บทที่ 3

วิธีการดำเนินการวิจัย

3.1 วัตถุดิบ วัสดุและอุปกรณ์ที่ใช้ในการทดลอง

3.1.1 วัตถุดิบ

คัดเลือกวัตถุดิบชนิดต่างๆ ที่สมบูรณ์ ไม่มีตำนิและไม่มีบาดแผล และขนาดใกล้เคียงกัน จากตลาดทุ่งครุ 61 เขตทุ่งครุ กรุงเทพมหานคร โดยวิธีการดังนี้

- ก. พริกขี้หนู (*Capsicum minim Roxb.*) เลือกผลที่มีก้านครบมีรูปวงกลม เก็บเกี่ยงกัน มีสีแดง จนถึงแดงเข้มมีขนาดความยาวประมาณ 3.5 ± 0.5 ซม. มีกลิ่นตามธรรมชาติของพริก นำมาล้างน้ำให้สะอาด
- ข. ข่า [*Alpinia nigra (Gaerth.) B.L.*] เลือกข่าสัดที่มีสีขาวถึงเหลืองอ่อนตามธรรมชาติของข่า นำมาล้างน้ำให้สะอาดเพื่อแยกสิ่งเจือปนออก จากนั้นนำมาหั่นให้มีขนาดกว้างประมาณ 3.5 ± 0.5 ซม. มิลลิเมตร ยาวประมาณ 2.5 ± 0.5 ซม. และหนาประมาณ 2.5 ± 0.5 มิลลิเมตร
- ค. ตะไคร้ [*Cymbopogon citratus (DC.ex Nee) Stapf.*] เลือกส่วนที่สมบูรณ์ที่มีครบทั้งลำต้น ซึ่งมีสีขาวปนสีม่วงอ่อนและก้านใบสีเขียวอ่อน มีกลิ่นเฉพาะตามธรรมชาติของตะไคร้ นำมาล้างน้ำให้สะอาดเพื่อแยกกรวด หิน ดิน ราย ส่วนที่เป็นลำต้นที่เป็นใบเรียงช้อนกัน ให้แยกออกเป็นชิ้นๆ ตัดเป็นชิ้นยาวประมาณ 2.5 ± 0.5 ซม.
- ง. ใบมะกรูด (*Citrus hystrix DC.*) เลือกที่ใบที่สมบูรณ์ ไม่ฉีกขาด มีสีเขียวแก่ มีกลิ่นเฉพาะตามธรรมชาติของใบมะกรูด นำมาล้างน้ำให้สะอาด เด็ดเป็นใบๆ โดยเลือกใบที่มีขนาดยาวใกล้เคียงกันมีความยาวประมาณ 2.0 ± 0.5 ซม.

3.1.2 อุปกรณ์ในการทำผลิตภัณฑ์

1. เครื่องอบแห้งแบบสูญญากาศ (สถาบันพัฒนาและฝึกอบรมโรงงานต้นแบบ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอมเกล้าธนบุรี)
2. เครื่องอบแห้งแบบลมร้อน (สถาบันพัฒนาและฝึกอบรมโรงงานต้นแบบ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอมเกล้าธนบุรี)

เครื่องมือวิเคราะห์

1. เบียง
2. มีด
3. ถاكสแตนเลส
4. หน้อสแตนเลส
5. ทับพี

6. กระชอนแสตเตส

สารเคมี

1. NaCl
2. KMS

3.2 ขั้นตอนการทำงานวิจัย

3.2.1 ศึกษาหารวิธีการลวกที่เหมาะสมที่ใช้ในการเตรียมตัวอย่างเครื่องต้มยำสมุนไพร

นำเครื่องต้มยำ (พริกขี้หนู, ป่า, ตะไคร้, ใบมะกรูด) มาทำการสะอาดและคัดขนาด จากนั้นนำมาศึกษาหารวิธีการลวกที่เหมาะสมโดยแบ่งตัวอย่างออกเป็นสองส่วน ส่วนแรก นำมาลวกในสารละลาย NaCl 1.0 (% w/v) และ ส่วนที่สอง นำมาลวกด้วยไอน้ำร้อนที่อุณหภูมิ $100 \pm 5^{\circ}\text{C}$

3.2.1 ศึกษาเวลาที่เหมาะสมในการลวกตัวอย่างเครื่องต้มยำสมุนไพร

ทำการศึกษาเวลาที่เหมาะสมที่ใช้ในการลวกของแต่ละวิธี โดยวิธีการลวกในสารละลาย NaCl 1.0 (% w/v) ใช้เวลาที่ 1, 2, 3 และ 4 นาทีตามลำดับ และวิธีการลวกด้วยไอน้ำร้อนที่อุณหภูมิ $100 \pm 5^{\circ}\text{C}$ ใช้เวลาที่ 5, 10, 15 และ 20 นาทีตามลำดับ

3.2.1 ศึกษาสภาพที่เหมาะสมในการอบแห้งเครื่องต้มยำสมุนไพรด้วยวิธีการอบแห้งแบบลมร้อนและอบแห้งด้วยเครื่องอบแห้งแบบสุญญากาศ

นำตัวอย่างที่เตรียมได้จากการลวกทั้งสองวิธีที่เวลาต่างๆ มาแช่ในสารละลายโพแทสเซียมเมตาไบซัลไฟด์ (KMS) เข้มข้น 0.1 (% w/v) เป็นเวลา 30 นาที นำตัวอย่างที่เตรียมได้แบ่งเป็นสองส่วน ส่วนแรก นำมาอบแห้งโดยใช้เครื่องอบแห้งแบบลมร้อนที่อุณหภูมิ 50, 60 และ 70 องศาเซลเซียสตามลำดับ ส่วนที่สอง นำมาอบแห้งด้วยเครื่องอบแห้งแบบสุญญากาศที่อุณหภูมิ 65 และ 70 องศาเซลเซียส โดยแต่ละอุณหภูมิใช้ความดัน 3 ระดับ คือ 7, 10 และ 13 กิโลปascals ตามลำดับ โดยผลิตภัณฑ์เครื่องต้มยำอบแห้งที่ได้ต้องมีความชื้นเท่ากับร้อยละ 8 จึงถือว่าผ่านเกณฑ์ยอมรับ จากนั้นนำเครื่องต้มยำอบแห้งมาบรรจุใส่ในถุงพลาสติกโพลีโพลีลีน แล้วนำไปวิเคราะห์คุณสมบัติทางกายภาพและจุลชีววิทยา ดังนี้

คุณสมบัติทางกายภาพ ได้แก่ สี กลิ่น ปริมาณความชื้น(14,15)

คุณสมบัติทางค้านจุลชีววิทยา ได้แก่ ปริมาณจุลินทรีย์ทั้งหมด (Total Aerobic Plate Count) และปริมาณเชื้อร้าและยีสต์ (yeast&mold) (14,15)

3.2.1 เปรียบเทียบวิธีการอบแห้งเครื่องต้มยำสมุนไพรด้วยวิธีการอบแห้งแบบลมร้อน และอบแห้งด้วยเครื่องอบแห้งแบบสุญญากาศ

ทำการเปรียบเทียบวิธีการอบแห้งเครื่องต้มยำสมุนไพรด้วยวิธีการอบแห้งแบบลมร้อนและอบแห้งด้วยเครื่องอบแห้งแบบสุญญากาศ โดยพิจารณาจากคุณสมบัติทางกายภาพ ได้แก่ สี กลิ่น รส ความชื้น และคุณสมบัติทางด้านจุลชีววิทยา