

Abstrace

243930

In this research fresh coconut milk, UHT coconut milk and whole milk were used as oiliness ingredients at concentration of 30, 40, 50 and 60% to produce instant fish curry soup. It was found that using of fresh coconut milk at 50% was accepted by panelists at the moderately like level. The chemical compositions of final product were 7.31% moisture content, 29.56% protein, 22.80% fat, 6.27% fiber and 10.29% ash. The color values (L^* , a^* and b^*) of this product were 52.34, 20.12 and 40.85, respectively. Rehydration of instant fish curry soup with water in the ratio of 1:4 was highly accepted by panelists. Comparison of rehydrated instant fish curry soup from this research with 2 commercial samples sold in the market. it was found that the experimental sample had the highest protein contain. There was no significant difference for fat contain among the samples, The color values L^* , a^* and b^* of the experimental sample were significantly the highest. Storing Instant fish curry soup in regular pack and vacuum packed for 90 days at room temperature, It was found that peroxide value, *E.coli*, yeast, mold and total plate count were not detectable through the storage time.

Keyword: Instant fish curry soup, fresh coconut milk, UHT coconut milk, whole milk

บทคัดย่อ

243930

การศึกษาชนิดและปริมาณของสารให้ความมัน 3 ชนิดในผลิตภัณฑ์น้ำยาขนมจิ้งกิ้งสำเร็จรูปได้แก่ กะทิสด กะทิสสำเร็จรูป และนมสด ในอัตราส่วนร้อยละ 30, 40, 50 และ 60 ของส่วนผสมทั้งหมด พบว่ากะทิสดร้อยละ 50 ของส่วนผสมทั้งหมด ได้รับการยอมรับทางประสาทสัมผัสมากที่สุด มีปริมาณ ความชื้น โปรตีน ไขมัน เยื่อใย เถ้า เท่ากับ 7.31, 29.56, 22.80, 6.27 และ 10.29 ค่า L^* , a^* และ b^* เท่ากับ 52.34, 20.12 และ 40.85 การนำมาคือนรูปพบว่าอัตราส่วนของผลิตภัณฑ์ : น้ำ 1 : 4 ได้รับการยอมรับมากที่สุด และจากการเปรียบเทียบผลิตภัณฑ์น้ำยาขนมจิ้งกิ้งสำเร็จรูป กับน้ำยาขนมจิ้งกิ้งที่วางจำหน่ายในท้องตลาดทั่วไป 2 ตัวอย่าง พบว่าน้ำยาขนมจิ้งกิ้งสำเร็จรูปมีปริมาณโปรตีนมากที่สุด ในระดับที่มีความแตกต่างอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ($p \leq 0.05$) ปริมาณไขมันไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติ ($p > 0.05$) ค่าสี L^* , a^* และ b^* มีค่าสูงกว่าในระดับที่มีความแตกต่างอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ($p \leq 0.05$) จากการเก็บรักษาผลิตภัณฑ์น้ำยาขนมจิ้งกิ้งสำเร็จรูปในสภาพปกติและในสภาพสุญญากาศเป็นเวลา 90 วัน ที่อุณหภูมิห้อง ไม่พบค่าเปอร์ออกไซด์ เชื้อ *E.coli* ยีสต์ รา และจำนวนจุลินทรีย์ทั้งหมด

คำสำคัญ : น้ำยาขนมจิ้งกิ้งสำเร็จรูป กะทิสด กะทิสสำเร็จรูป นมสด