

อังคนาวรรณ สืบประดิษฐ์ 2553: การพัฒนาผลิตภัณฑ์ซอสสาหร่าย ปริญา
วิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต (ผลิตภัณฑ์ประมง) สาขาผลิตภัณฑ์ประมง ภาควิชาผลิตภัณฑ์
ประมง อาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์หลัก: ผู้ช่วยศาสตราจารย์จิราพร รุ่งเลิศเกรียงไกร,
Ph.D. 153 หน้า

เพื่อเป็นการใช้ประโยชน์จากสาหร่ายมากขึ้น จึงได้สำรวจรสชาติของซอสสาหร่ายที่
ผู้บริโภคต้องการจำนวน 200 คน จากนั้นศึกษารสชาติของซอสและชนิดของสาหร่ายที่เหมาะสม
ในการผลิตซอสจากสาหร่ายโพรง (*Solieria* sp.) สาหร่ายสายใบ (*Porphyra* sp.) และสาหร่าย
ผมนาง (*Gracilaria* sp.) ปริมาณของสารสกัดสาหร่ายที่เหมาะสม สูตรอาหาร การยอมรับของ
ผู้บริโภค และการเปลี่ยนแปลงคุณภาพของซอสเมื่อเติมโซเดียมเบนโซเอตระหว่างการเก็บรักษา
ที่อุณหภูมิ 4 องศาเซลเซียส และ 29 ± 3 องศาเซลเซียส พบว่า รูปแบบของซอสสาหร่ายที่ผู้บริโภค
ต้องการเรียงจากมากไปน้อย คือ ซอสสาหร่ายรสสุกี้ รสบาร์บีคิว และรสซีฟู้ด ตามลำดับ จากผล
การทดสอบลำดับความชอบ (ranking test) ของซอสสาหร่ายต้นแบบที่ผลิตขึ้นในคุณลักษณะด้าน
สี กลิ่น ความหนืด รสชาติ ความเหมาะสมในการผลิตซอส และความชอบรวม ซอสสาหร่ายที่
เหมาะสมในการผลิต คือ ซอสสาหร่ายรสซีฟู้ดจากสาหร่ายโพรง ซอสสาหร่ายรสสุกี้จากสาหร่าย
สายใบ และซอสสาหร่ายรสบาร์บีคิวจากสาหร่ายผมนาง ปริมาณของสารสกัดสาหร่ายร้อยละ 30
(w / w) ของส่วนผสมเครื่องปรุงทั้งหมด ได้รับคะแนนความชอบด้านลักษณะปรากฏ สี กลิ่น
รสชาติ ความหนืด และความชอบรวมสูงกว่าที่ร้อยละ 20 และ 40 ($P \leq 0.05$) ซอสสาหร่ายที่ผ่าน
การพัฒนาสูตรด้วย mixture design มีค่า pH และ a_w ของรสซีฟู้ดเท่ากับ 3.64 และ 0.97 รสสุกี้
เท่ากับ 4.01 และ 0.95 ขณะที่รสบาร์บีคิวเท่ากับ 3.93 และ 0.93 ผู้บริโภค 100 คนให้การยอมรับ
ซอสสาหร่ายรสซีฟู้ด รสสุกี้ และรสบาร์บีคิวร้อยละ 79, 95 และ 86 ตามลำดับ โดยมีคะแนน
ความชอบด้านลักษณะปรากฏ สี กลิ่นรส และความชอบรวมอยู่ในระดับชอบปานกลาง ผลิตภัณฑ์
ซอสสาหร่ายทั้ง 3 รสชาติที่ไม่เติมและเติมโซเดียมเบนโซเอต บรรจุขณะร้อนในขวดแก้วแล้วหนึ่งที่
อุณหภูมิ 90 - 100 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 10 นาที สามารถเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 4 องศาเซลเซียส
และ 29 ± 3 องศาเซลเซียส ได้มากกว่า 12 สัปดาห์ ตลอดระยะเวลาการเก็บรักษา 12 สัปดาห์
แบคทีเรียทั้งหมดมีปริมาณน้อยกว่า 1×10^3 โคโลนี/กรัม โคลิฟอร์มน้อยกว่า 3 MPN / กรัม ยีสต์
และรานน้อยกว่า 10 โคลิ / กรัม และความหนืดลดลงเล็กน้อย

ลายมือชื่อนิติ

ลายมือชื่ออาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์หลัก