

ทำการศึกษาการผลิตทุเรียนทอดกรอบ เพื่อพัฒนากระบวนการผลิตและปรับปรุงคุณภาพให้เป็นที่ยอมรับของผู้บริโภค โดยเลือกศึกษาตัวแปรคือ สารปรับปรุงคุณภาพ 3 ชนิด ได้แก่ แคลเซียมคลอไรด์, แคลเซียมไฮดรอกไซด์ และแคลเซียมซัลเฟต ความเข้มข้นของสารละลายเกลือ 2 ระดับ ได้แก่ 0.5 และ 1.0 เปอร์เซ็นต์ และอุณหภูมิที่ใช้ทอด 3 ระดับ ได้แก่ 160, 170 และ 180 องศาเซลเซียส นำผลิตภัณฑ์ทุกหน่วยการทดลองมาทดสอบการยอมรับทางด้านประสาทสัมผัส โดยวิธีบล็อคไม่สมบูรณ์แบบสมดุล (BIB) พบว่าผลิตภัณฑ์ที่ได้รับการยอมรับมากที่สุดคือ การใช้ทุเรียนดิบพันธุ์หมอนทองที่มีระยะสุก 80 เปอร์เซ็นต์ ผ่านการแช่สารละลายเกลือแคลเซียมคลอไรด์ ความเข้มข้น 0.5 เปอร์เซ็นต์ และทอดที่อุณหภูมิ 180 องศาเซลเซียส ผลิตภัณฑ์มีสีเหลือง กรอบ หวาน และมีมัน

ABSTRACT

TE131861

The investigation of durian chips processing and quality improvement had effected on consumer acceptability. The investigation was carried out using salt solution 0.5 and 1.0 % CaCl_2 , Ca(OH)_2 and CaSO_4 with frying at 160, 170 and 180 °C. The resulted from sensory evaluation showed that the most acceptable product was obtained by the use of durian (Monthong) at 80% ripe stage by soaking prio frying for 15 minutes in a solution of 0.5 % CaCl_2 , with frying at 180 °C. The charecteristics of durian chips were yellow, crispness, sweetness and oilness.