

ชื่อเรื่อง การยับยั้งปฏิกิริยาการเกิดสีน้ำตาลในผลิตภัณฑ์กล้วยไข่ตาก
ชื่อผู้วิจัย สุณี ศักดาเดช, ภัทรราวดี ศิริอำนาจลาภ, ลลิตา เจริญวิเศษ, นฤมล อภินันท์สวัสดิ์ และ วัชร วรรณรียกุล
หน่วยงาน คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี
ปีงบประมาณ 2561

บทคัดย่อ

งานวิจัยนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาการยอมรับของผู้บริโภคต่อผลิตภัณฑ์กล้วยไข่ตากที่ยับยั้งปฏิกิริยาการเกิดสีน้ำตาลด้วยน้ำสับปะรด กรดซิตริก กรดแอสคอร์บิก และเกลือ โดยคัดเลือกกล้วยไข่ตาก 3 ตัวอย่าง จาก 12 ตัวอย่าง ด้วยวิธีการเทียบสีจากกล้วยตากมาตรฐานตรา ส.จ.แบนด์ เพื่อศึกษาความพึงพอใจทางประสาทสัมผัสของผู้บริโภคต่อผลิตภัณฑ์ โดยนำผลิตภัณฑ์ที่ได้มาประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัสด้าน สี กลิ่น รสชาติ เนื้อสัมผัส และความชอบโดยรวม โดยใช้ผู้ทดสอบที่มีความรู้ด้านอาหารจำนวน 30 คน ทำการทดสอบด้วยวิธีการให้คะแนนความชอบ 9 ระดับ แล้วนำมาวิเคราะห์ด้วยโปรแกรมสำเร็จรูปวิเคราะห์ความแปรปรวนและเปรียบเทียบความแตกต่างของทั้ง 3 ตัวอย่างโดยวิธี Least Significant Different (LSD) จากการเปรียบเทียบคะแนนเฉลี่ยการยอมรับผลิตภัณฑ์จากผู้ประเมิน 30 คน พบว่าทั้ง 3 ตัวอย่างนั้นไม่มีความแตกต่างกัน ทั้งนี้คณะผู้วิจัยเลือกกล้วยไข่ตากที่ยับยั้งปฏิกิริยาการเกิดสีน้ำตาลด้วยการแช่ด้วยน้ำสับปะรดที่ค่าความเป็นกรดเบสเท่ากับ 5 เป็นเวลา 15 นาที ที่มีคะแนนผลการประเมินคุณภาพเฉลี่ยมากที่สุดในทุกด้าน โดยนำมาทดสอบการยอมรับของผู้บริโภค โดยใช้ผู้บริโภคจำนวน 100 คน ด้วยวิธีการให้คะแนนความชอบ 5 ระดับ การยอมรับของผู้บริโภคให้การยอมรับกล้วยไข่ตากโดยคิดเป็นร้อยละ 94 ของผู้บริโภคและถ้ามีผลิตภัณฑ์กล้วยไข่ตากออกจำหน่าย ผู้บริโภคยินดีซื้อผลิตภัณฑ์กล้วยตากร้อยละ 95 ของผู้บริโภค

คำสำคัญ: กล้วยไข่ตาก, ปฏิกิริยาการเกิดสีน้ำตาล, น้ำสับปะรด, กรดซิตริก, กรดแอสคอร์บิก, เกลือ

ลิขสิทธิ์ของมหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี

Title Inhibition of Enzymatic Browning Reaction in Dried Pisang Mas Banana
Researchers Sunee Sakdadech, Pattharavadee Siriamnuayla, Lalida Chareanviset,
Narumon Apinansawat and Watcharee Waratchareeyakul
Organization Faculty of Science and Technology, Rambhai Barni Rajabhat University
Year 2018

Abstract

This research aims at studying the consumers' acceptance of the dried Pisang Mas banana products, that inhibited the browning reaction using pineapple juice, citric acid, ascorbic acid and table salt. Three of Twelve samples were selected using the colour comparison with a standard dried banana (Sor-Jor brand). After that, the preference tests with a 9-point hedonic scale by 30 food testers and a 5-point hedonic scale by 100 customers were used as the main tool in this research. All of data from the preference tests about colour, smell, taste, texture and overall preference of crispy jackfruit seeds were analysed using the ANOVA program and the least significant different (LSD). The results showed that 30 food testers gave the high level of customers satisfaction for all products. Consequently, the highest score from the dried Pisang Mas banana product, that inhibited the browning reaction using pineapple juice at pH 5 for 15 minutes, was selected. Moreover, 100 customers revealed that they were very satisfied with colour, taste, texture and overall preference. Eighty eight percent of customers were accepted this product and 79% of them willing to buy it.

Keywords: dried Pisang Mas banana, browning reaction, pineapple juice, citric acid, ascorbic acid, table salt

ลิขสิทธิ์ของมหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี