

ชื่อเรื่อง : การพัฒนาผลิตภัณฑ์แฮมหนามแดง
ผู้วิจัย : นางกุลพร พุทธิมี
หน่วยงานสังกัด : คณะเทคโนโลยีการเกษตร มหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี
ปีงบประมาณ : 2559

บทคัดย่อ

ในการทำวิจัยครั้งนี้ มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาปริมาณเพคตินที่เหมาะสมในการผลิตแฮมหนามแดง โดยศึกษาคุณภาพทางกายภาพ เคมี และการยอมรับทางประสาทสัมผัสของผู้ทดสอบชิมต่อผลิตภัณฑ์ โดยการศึกษาปริมาณเพคติน 3 ระดับ คือ 0.5% 1.0% และ 1.5% พบว่า เมื่อปริมาณเพคตินเพิ่มขึ้นไม่มีผลต่อค่า L^* และ b^* แต่มีผลทำให้ค่า a^* เพิ่มขึ้น และค่าความเป็นกรด-ด่าง (pH) ลดลง ค่า a_w ของผลิตภัณฑ์แฮมหนามแดง พบว่าอยู่ในช่วง 0.82 -0.84 และมีปริมาณของแข็งที่ละลายได้ทั้งหมด เท่ากับ 76 °Brix พบปริมาณจุลินทรีย์ทั้งหมดเท่ากับ 6.6×10^3 CFU/g โดยสูตรที่ได้รับการยอมรับจากผู้ทดสอบสูงที่สุดคือ แฮมที่มีปริมาณเพคตินที่ระดับ 0.5% โดยมีความชอบด้านรสชาติ ความสามารถในการทาขนมปัง และความชอบโดยรวมจากผู้บริโภคมากที่สุด โดยมีคะแนนเท่ากับ 7.65 7.48 และ 7.62 คะแนน ตามลำดับ

ลิขสิทธิ์ของมหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี

Research Title : Development of Karanda Fruit (*Carissa carandas* Linn.)
Jam Product

Researcher : Mrs. Kunlaporn Puttame

Organization : The Faculty of Agricultural Technology, Rambhai Barni
Rajabhat University

Year : 2016

Abstract

The objective of this research was to study the optimum pectin in Karanda jam product. The level of pectin were 0.5% 1% and 1.5%. Physical, chemical and sensory qualities of jams were evaluated. The results showed that when the level of pectin increased dose not effect on color L* and b* but color a* increased and pH decreased, the water activity (a_w) of jam was 0.82 – 0.84 and TSS was 76 °Brix, total microorganism was found 6.6×10^3 CFU/g. The highest acceptable jam formula was that used the level of pectin at 0.5%. The average score of sensory evaluation in taste, spread ability and total acceptance were 7.65 7.48 and 7.62 respectively.

ลิขสิทธิ์ของมหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี