**ชื่อเรื่อง** การพัฒนาเครื่องปรุงสำเร็จรูปหน่อกระวานอบแห้งและน้ำมันกระวาน สำหรับไก่ต้มกระวาน
**ชื่อผู้วิจัย** เดือนเต็ม ทองเผือก, ภัทราวดี ศิริอำนวยลาภ, สุนี ศักดาเดช และวัชรี วรัจฉรียกุล
**หน่วยงาน** คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี
**ปีงบประมาณ** 2564

## บทคัดย่อ

งานวิจัยนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อพัฒนาผลิตภัณฑ์เครื่องปรุงสำเร็จรูปหน่อกระวานอบแห้งและน้ำมันกระวานสำหรับไก่ต้มกระวาน จากผลการวิจัยพบว่า หน่อกระวานสไลด์อบแห้งสามารถทำได้โดยนำหน่อกระวานมาไลด์ให้เป็นแผ่นบาง แช่ในน้ำเกลือเข้มข้นร้อยละ 10 เป็นเวลา 15 นาที หลังจากนั้นนำไปอบที่อุณหภูมิ 60 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 2 ชั่วโมง แล้วบรรจุและซีลสุญญากาศ จะทำให้สามารถเก็บรักษาได้ไม่น้อยกว่า 3 เดือน ส่วนหน่อกระวานผงอบแห้งสามารถทำได้โดยนำหน่อมาหั่นเป็นท่อนขนาด 1 นิ้ว น้ำหนัก 500 กรัม นำล้างน้ำให้สะอาด ใส่เครื่องปั่นผสม ด้วยความเร็วระดับ 1 ระยะเวลา 1 นาที หลังจากนั้นนำกระวานที่ปั่นใส่บนถาดอบ คลึงให้ได้ความหนาความหนา 3 มิลลิเมตร หลังจากนั้นอบให้แห้งด้วยตู้อบลมร้อนที่อุณหภูมิ 60 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 6 ชั่วโมง แล้วนำปั่นด้วยเครื่องปั่นแห้ง ด้วยความเร็วระดับ 2 ระยะเวลา 1 นาที หลังจากนั้นร่อนกระวานที่ได้ด้วยที่ตะแกรงความละเอียด 30 mesh แล้วบรรจุและซีลสุญญากาศ จะทำให้สามารถเก็บรักษาได้ไม่น้อยกว่า 3 เดือน การศึกษาวิธีผลิตน้ำมันหอมระเหยจากหน่อกระวาน ใบกระวาน และลำต้นกระวาน พบว่าได้น้ำมันกระวานร้อยละ 2.92, 0.19 และ 0.18 ตามลำดับ ซึ่งถือว่าน้อยมาก จึงไม่คุ้มค่าต่อการลงทุนเชิงพาณิชย์ นอกจากนี้ผลิตภัณฑ์เครื่องปรุงสำเร็จรูปหน่อกระวานอบแห้งสำหรับไก่ต้มกระวานสามารถทำได้โดยนำผงกระวาน 10 กรัม ผสมกับผงอโรมาต 4 กรัม และผงมะนาว 3 กรัม วิธีการนี้สามารถเตรียมน้ำซุปไก่ต้มกระวานปริมาตร 1 ลิตร ทั้งนี้ผู้บริโภคให้การยอมรับด้านสีมีคะแนนเฉลี่ย 3.50 อยู่ในระดับความชอบคือชอบมาก รองลงมาด้านกลิ่น รสชาติ เนื้อสัมผัส มีคะแนนเฉลี่ย 3.32, 3.06 และ 2.99 ตามลำดับ ซึ่งอยู่ในระดับความเดียวกันคือบอกไม่ได้ว่าชอบหรือไม่ชอบ ผู้บริโภคให้การยอมรับในเครื่องปรุงสำเร็จรูปหน่อกระวานอบแห้งโดยคิดเป็นร้อยละ 77 หากมีการผลิตเครื่องปรุงสำเร็จรูปหน่อกระวานอบแห้งจัดจำหน่ายในท้องตลาดผู้บริโภคยินดีที่ซื้อผงปรุงรสกระวาน โดยคิดเป็นร้อยละ 74

ลิขสิทธิ์ของมหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี

**คำสำคัญ:** เครื่องปรุงสำเร็จรูป, กระวานอบแห้ง, น้ำมันกระวาน

**Title** Development of Dried Siam Cardamom Rhizome and Siam Cardamom Oil as a Seasoning for Spicy and Sour Soup with Chicken and Siam Cardamom

**Researchers** Dueantem Thongphueak, Pattharavadee Siriamnuaylap, Sunee Sakdadech and Watcharee Waratchareeyakul

**Organization** Faculty of Science and Technology, Rambhai Barni Rajabhat University

**Year** 2021

## Abstract

This research aims at studying the development of dried Siam cardamom rhizome and Siam cardamom oil as a seasoning for spicy and sour soup with chicken and Siam cardamom. It was found that sliced cardamom can be dried by sliding the cardamom into thin strips, soaking in 10% NaCl for 15 minutes, then baking at 60 ℃ for 2 hours, and packing with a vacuum sealer. This product will last for at least 3 months. The dried powdered cardamom shoots can be done by cutting the shoots into 1-inch pieces weighing 500 g and washing them thoroughly with water. Put the blender at speed 1 for 1 minute, and put the blended cardamom on the baking sheet. Roll to a thickness of 3 mm. After that, it was dried in a hot air oven at 60℃ for 6 hours, put in a blender at speed 2 for 1 minute, sieve it with a sieve of 30 mesh, and pack it with a vacuum sealer. This product will last at least 3 months. From the study of extraction of essential oils from cardamom, bay leaf and cardamom stem, it was found that cardamom oil was 2.92, 0.19 and 0.18 percent, respectively. Therefore, it is not worth for the commercial seasoning. In addition, dried cardamom seasoning for boiled chicken with cardamom can be made by mixing 10 g of cardamom powder with 4 g of aroma powder and 3 g of lime powder. This method could prepare 1 liter of Kai Tum Krawan. Consumers agree on colour with an average score of 3.50, in the level of satisfaction, followed by smell, taste, and texture with average scores of 3.32, 3.06 and 2.99, respectively. It was found that 77 percent of consumers accepted this seasoning. If cardamom seasoning was produced in the market, 74 percent of consumers would be willing to buy this product.

**Keywords:** Seasoning, dried Siam cardamom, Siam cardamom oil

ลิขสิทธิ์ของมหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี