

การพัฒนาผลิตภัณฑ์ไก่ดำขอสกระเทียมบรรจุกระป๋อง

วุฒิชัย ลัดเครือ เอื้องพลอย ใจลังกา อัมพล วรทธีธรรม

บทคัดย่อ

การพัฒนาผลิตภัณฑ์ไก่ดำขอสกระเทียมบรรจุกระป๋อง มีวัตถุประสงค์เพื่อทำการศึกษาถึงผลของกระบวนการให้ความร้อนแก่ผลิตภัณฑ์ที่มีต่อคุณภาพด้านจุลินทรีย์และประสาทสัมผัส ปัจจัยที่ทำการศึกษาได้แก่ อุณหภูมิในการให้ความร้อน ($115\text{ }^{\circ}\text{C}$ และ $121.1\text{ }^{\circ}\text{C}$) และ ค่า F_0 (6 และ 8) แก่ผลิตภัณฑ์ วางแผนการทดลองแบบ 2×2 Factorial in CRD พบว่า อุณหภูมิในการให้ความร้อน ค่า F_0 และอิทธิพลร่วมระหว่าง อุณหภูมิในการให้ความร้อน และ ค่า F_0 มีผลต่อคะแนนความชอบทางด้านกลิ่นรสเครื่องเทศ เนื้อสัมผัส และการยอมรับโดยรวมจากผู้บริโภค อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ($P \leq 0.05$) ซึ่งพบว่า กระบวนการให้ความร้อนที่เหมาะสมคือ กระบวนการที่ใช้อุณหภูมิในการให้ความร้อนที่ $121.1\text{ }^{\circ}\text{C}$ ค่า F_0 เท่ากับ 6 นาที ใช้ระยะเวลาในการฆ่าเชื้อ (Process time) ที่ 18 ± 2 นาที ทำให้ผลิตภัณฑ์ได้คะแนนความชอบทางด้าน กลิ่นรสเครื่องเทศ (6.41 ± 0.16) รสชาติ (6.26 ± 0.25) เนื้อสัมผัส (6.57 ± 0.12) และการยอมรับโดยรวม (6.52 ± 0.20) จากผู้บริโภค ($n = 50$) อยู่ในเกณฑ์ ชอบเล็กน้อย นอกเหนือจากนั้นผลิตภัณฑ์ที่ได้ยังปลอดภัยจากเชื้อจุลินทรีย์ที่ทำให้อาหารเสื่อมเสียที่และทำให้เกิดโรค และมีต้นทุนในการผลิตเท่ากับ 33.82 บาทต่อกระป๋อง

คำสำคัญ : ไก่ดำ อาหารกระป๋อง กระบวนการให้ความร้อน F_0 ระยะเวลาในการฆ่าเชื้อ

เลขทะเบียนวิจัย : 58(2)-0211-051

ศูนย์พัฒนาอุตสาหกรรมปศุสัตว์ สำนักส่งเสริมและพัฒนาการปศุสัตว์ กรมปศุสัตว์