

ชื่อเรื่อง : การผลิตเห็ดผงเพื่อสุขภาพ
ผู้วิจัย : นางพรพรรณ พัวไพบุลย์
ปีที่ทำการวิจัย : 2551
แหล่งทุนอุดหนุนการวิจัย : สถาบันวิจัยและพัฒนา มหาวิทยาลัยราชภัฏมหาสารคาม

บทคัดย่อ

การวิจัยครั้งนี้ มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาการผลิตเห็ดผงเพื่อสุขภาพ จากเห็ด 3 ชนิด คือ เห็ดฟาง เห็ดนางฟ้า และเห็ดหอม เพื่อหาสภาวะที่เหมาะสมในการอบแห้งเห็ด องค์ประกอบทางเคมีของเห็ดผง และการปนเปื้อนจากจุลินทรีย์ของเห็ดผงบรรจุแคปซูลที่เก็บนาน 1 เดือน ผลจากการทดลองพบว่า จากการอบแห้งเห็ดทั้ง 3 ชนิด ที่อุณหภูมิ 50, 60 และ 70 °C การอบแห้งที่อุณหภูมิ 60 °C เป็นเวลา 21 ชั่วโมง มีความเหมาะสมที่สุด ส่วนองค์ประกอบทางเคมีของเห็ดผงทั้ง 3 ชนิด มีปริมาณความชื้น 8.35-9.31 % โปรตีน 1.93-3.83 % ปริมาณไขมัน 1.32-2.20 % เยื่อใย 1.54-5.95 % เถ้า 7.77-15.10 % และคาร์โบไฮเดรต 64.09-79.00 % ผลิตภัณฑ์เห็ดผงทั้ง 3 ชนิด มีจำนวนแบคทีเรียทั้งหมด 2.8×10^4 - 6.2×10^4 โคโลนีต่อกรัมตัวอย่าง จำนวนยีสต์และรา 33-80 โคโลนีต่อกรัมตัวอย่าง นอกจากนี้ยังพบว่าตัวอย่างเห็ดผงทั้ง 3 ชนิด มีปริมาณความชื้น โปรตีน ไขมัน เยื่อใย และคาร์โบไฮเดรต แตกต่างอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .05

มหาวิทยาลัยราชภัฏมหาสารคาม
RAJABHAT MAHASARAKHAM UNIVERSITY

Title : The production of mushroom powder
Researcher : Pornpan phuapaiboon
Financial Supporter : Institute of Research and Development, Rajabhat Maha Sarakham
University
Academic Year : 2008

Abstract

The purpose of the research was to investigate the production of mushroom powder for health. The mushrooms used for the study were as follows; *Volvariella volvacea*, *Pleurotus sajor-caju* and *Lentinus edodes*. To determine the optimum condition in drying of the mushroom, the chemical composition in the mushroom powder and contaminate from the microorganism in the mushroom powder must be kept in a capsule for one month. The results showed the drying of the three mushrooms at temperatures of 50, 60 and 70°C. The best condition for drying of the mushroom was twenty one hours at a temperature of 60°C. The chemical composition of all samples tested (in g/100 g of dry sample) consisted of 8.35-9.31 moisture, 1.93-3.83 protein, 1.32-2.20 fat, 1.54-2.20 fiber, 7.77-15.10 ash and 64.09-79.00 carbohydrate. The mushroom powder samples had : 2.8×10^4 - 6.2×10^4 CFU/g aerobic mesophilic bacteria and 33-80 CFU/g of molds and yeasts. In addition, the result of the study showed that moisture, protein, fat, fiber and carbohydrate values were found to be significantly ($P \leq 0.05$) different among the samples.