

ชื่อเรื่อง : เครื่องปรุงรสซูพหน่อไม้ผง

ผู้วิจัย : วสาวิ พิชัย

คณะ : วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี

ปีที่ได้รับทุน : 2551

ปีที่แล้วเสร็จ : 2551

บทคัดย่อ

การวิจัยครั้งนี้ ได้ศึกษาการพัฒนาผลิตภัณฑ์เครื่องปรุงรสซูพหน่อไม้ผง โดยใช้เครื่องปรุงรส 4 ชนิดคือ ปลาร้าผง น้ำมะนาวผง พริก และข้าวคั่ว โดยแปรผันสูตรทดลอง 4 สูตร ศึกษาการประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัส พบว่าสูตรที่ 4 แปรผันปริมาณเครื่องปรุงรส คือ ปลาร้าผง 60 % น้ำมะนาวผง 25% ข้าวคั่ว 15 % และ พริก 0.1 % เป็นสูตรที่ผู้ทดสอบชิมให้การยอมรับมากที่สุด การวิเคราะห์คุณภาพทางกายภาพ โดยวิเคราะห์ค่าสี พบว่าผลิตภัณฑ์ มีสีคล้ำ ออกดำ ค่า L^* มีค่า 51.86 ค่า a^* มีค่า 5.24 ค่า b^* มีค่า 13.73 ส่วนการวิเคราะห์คุณภาพทางเคมีมีปริมาณโปรตีน 17.47% ปริมาณความชื้น 5.21 % ปริมาณเถ้า 0.58 % ปริมาณไขมัน 4.39 % ปริมาณคาร์โบไฮเดรต 76.69 % ปริมาณเส้นใย 0.87 % ปริมาณเกลือ 8.56 % และปริมาณ pH 5.13 นอกจากนั้นการประเมินอายุการเก็บรักษาผลิตภัณฑ์ ตรวจสอบเชื้อเป็นระยะเวลา 3 เดือน ไม่พบเชื้อจุลินทรีย์

TITLE : Seasoning Powder of Soob naw mai.

RESEARCHER : Wasawee Pichai

FACULTY : Science and Technology

ACADEWIC Year : 2008

ACADEWIC Year : 2008

Abstract

This research was aim to improved the seasoning powder of Soob naw mai products, which include four component ; pla-ra powder, lime powder, roasted sticky rice powder and cayenne pepper. The products were created as four formula and evaluated the sensory quality. It was found that the formula which comprise pla-ra powder 60 %, lime powder 25 %, roasted sticky rice powder 15 % and cayenne pepper 0.1 % was the best sensory quality. It was so dark black. The L*, a* and b* value was 51.86, 5.24 and 13.73 respectively. Chemical component analysis including protein, moisture content, ash fat, carbohydrate, fiber and salt was 17.47%, 5.21%, 0.58%, 4.39%, 76.69%, 0.87% and 8.56% respectively. The pH of product was 5.13. After storage for 3 months, it was not found microorganisms.

มหาวิทยาลัยราชภัฏมหาสารคาม
RAJABHAT MAHASARAKHAM UNIVERSITY