

หัวข้อวิจัย	การทำแห้งเส้นขนมจีน
ผู้ดำเนินการวิจัย	พัชรี เถลิ้มแสน และอาทิตย์ คิदनอก
ที่ปรึกษา	ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ชูทวีป ปาลกะวงศ์ ณ อยุธยา
หน่วยงาน	สาขาวิชาเทคโนโลยีการอาหาร คณะเทคโนโลยีการเกษตร หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต มหาวิทยาลัยราชภัฏมหาสารคาม
ปี พ.ศ.	2559

บทคัดย่อ

งานวิจัยครั้งนี้มีวัตถุประสงค์ เพื่อศึกษาอุณหภูมิที่เหมาะสมในการอบแห้งเส้นขนมจีนโดยอบที่อุณหภูมิต่างกันคือ 70 80 และ 90 °C เป็นเวลา 3 ชั่วโมงโดยใช้ค่า a_w และเปอร์เซ็นต์ความชื้นเป็นเกณฑ์การเลือกและศึกษาการคืนตัวของเส้นขนมจีนที่ผ่านการอบแห้งที่อุณหภูมิต่างกัน คือ 70 80 และ 90 °C โดยใช้ไมโครเวฟกำลังไฟฟ้า 800 วัตต์อัตราส่วนของเส้นขนมจีนแห้ง 20 กรัมต่อน้ำ 200 มิลลิลิตรเป็นเวลา 4 นาทีและเพื่อศึกษาความแตกต่างของเส้นขนมจีนอบแห้งที่อุณหภูมิต่างกัน คือ 70 80 และ 90 °C เมื่อผ่านการคืนตัวแล้วกับขนมจีนเส้นสดแป็งหมักได้แก่ ค่าสีของเส้นขนมจีนค่าความเหนียวของเส้นขนมจีนและการยอมรับของผู้บริโภค ด้วยวิธีทดสอบแบบ 9-Point Hedonic Scale ผลการวิจัยพบว่าอุณหภูมิที่เหมาะสมในการอบแห้งเส้นขนมจีน คือ 70 °C เป็นเวลา 3 ชั่วโมงโดยมีค่า a_w เท่ากับ 0.572 ความชื้นเท่ากับ 7.509 เปอร์เซ็นต์สำหรับการคืนตัวของเส้นขนมจีนพบว่าเส้นขนมจีนที่อบแห้งที่ 90 °C มีการคืนตัวได้ดีที่สุดสีของเส้นขนมจีนมีแนวโน้มออกไปทางสีเหลืองความเหนียวของเส้นขนมจีนมีค่าเท่ากับ 0.026 นิวตัน แต่เส้นขนมจีนที่ใช้อุณหภูมิในการอบ 70 °C ได้คะแนนการยอมรับจากผู้บริโภคมากที่สุดโดยมีความชอบโดยรวมเท่ากับ 7.466

คำสำคัญ : ขนมจีน อุณหภูมิ การคืนตัว การทำแห้ง ความเหนียว