

หัวข้อวิจัย                    การพัฒนาผลิตภัณฑ์ขนุนทอดกรอบ  
ผู้ดำเนินการวิจัย            ชูทวีป ปาลกะวงศ์ ณ อยุธยา  
หน่วยงาน                    สาขาวิชาเทคโนโลยีการอาหาร คณะเทคโนโลยีการเกษตร  
   มหาวิทยาลัยราชภัฏมหาสารคาม  
ปี พ.ศ.                        2561

### บทคัดย่อ

งานวิจัยครั้งนี้มีวัตถุประสงค์หลักเพื่อ 1) พัฒนาผลิตภัณฑ์ขนุนทอดกรอบ และ 2) ศึกษาอายุการเก็บรักษาผลิตภัณฑ์ขนุนทอดกรอบ ผลการศึกษาพบว่า การทอดด้วยระบบสุญญากาศทำให้ผู้ทดสอบชิมมีความชอบในด้านลักษณะปรากฏและความชอบรวมสูงกว่าการทอดด้วยวิธีการปกติ ( $p < 0.05$ ) เมื่อทำการเก็บรักษาเป็นระยะเวลา 3 เดือน พบว่าผู้ทดสอบชิมมีความชอบในด้านสี กลิ่น รส ลักษณะปรากฏ ความกรอบและความชอบรวมไม่แตกต่างกันระหว่างการเก็บรักษา ส่วนปริมาณน้ำอิสระ ค่าเพอร์ออกไซด์ และมาลอนอัลดีไฮด์มีค่าเพิ่มขึ้นในระหว่างการเก็บรักษา แต่ยังคงอยู่ในระดับที่ไม่เกินค่ามาตรฐานของผลิตภัณฑ์ชุมชน

คำสำคัญ : ขนุนอบเคี้ยว การเกิดออกซิเดชัน การเก็บรักษา

**Research Title** Development of fried jackfruit  
**Researcher** Choothaweep Palakawong Na Ayudthya  
**Organization** Program in Food Technology, Faculty of Agricultural  
Technology, Rajabhat Maha Sarakham University  
**Year** 2017

### **ABSTRACT**

The aims of this study mainly to (1) develop fried crispy jackfruit product and (2) study the shelf life of fried crispy jackfruit product. The results showed that the frying with the vacuum system gave the tastes in the appearance and overall preference more than the deep frying method ( $p < 0.05$ ). When storage for 3 months, It was found that the panelist had no preference for color, flavor, appearance, crispiness and overall acceptant. While available water, peroxide and malonaldehyde content has increased during storage time. However it also at a level not exceeding the standard value of the community product.

Keywords : Snack, Oxidation, Storage

## กิตติกรรมประกาศ

การวิจัยฉบับนี้สำเร็จลุล่วงด้วยดี ผู้วิจัยขอขอบพระคุณผู้ที่เกี่ยวข้องที่กรุณาให้คำปรึกษาชี้แนะ และให้ความช่วยเหลือในการศึกษาวิจัยอย่างดียิ่งตลอดมา ตลอดจนเจ้าหน้าที่ นักศึกษาสาขาเทคโนโลยีการอาหาร คณะเทคโนโลยีการเกษตร ที่อำนวยความสะดวกในการใช้เครื่องมือและห้องปฏิบัติการ และให้ความช่วยเหลือในการทำวิจัย

ตลอดจนสถาบันวิจัยและพัฒนา มหาวิทยาลัยราชภัฏมหาสารคามที่ได้สนับสนุนงบประมาณในการวิจัยในครั้งนี้

ชูทวีป ปาลกะวงศ์ ณ อยุธยา

2561