

ผลของการให้ความร้อนแบบสเตอร์ไรส์ต่อสมบัติทางกายภาพ เคมี และประสาทสัมผัสของผลิตภัณฑ์  
แพทตี้ปลาแซลมอนผสมดอลลีในบรรจุภัณฑ์รีทอร์ทเพาซ์

ผู้วิจัย นางสาวบุญญารัตน์ น้อยน้ำคำ

นางสาววิศรา เต็มสังข์

สาขา วิทยาศาสตร์การอาหารและโภชนาการ

คณะ เทคโนโลยีและนวัตกรรมผลิตภัณฑ์การเกษตร

อาจารย์ที่ปรึกษา ผศ.ดร.ศรีวิภรณ์ ดิษฐอุดมโพธิ์

บทคัดย่อ

ในงานวิจัยนี้ได้ศึกษาผลของการให้ความร้อนแบบสเตอร์ไรส์ต่อสมบัติทางกายภาพ เคมี และประสาทสัมผัสของผลิตภัณฑ์แพทตี้ปลาแซลมอนผสมดอลลีในบรรจุภัณฑ์รีทอร์ทเพาซ์ โดยผลิตไส้เบอร์เกอร์ปลาที่มีอัตราส่วนของปลาต่อปลาแซลมอนทั้งหมด 5 ระดับ คือ 100:0, 75:25, 50:50, 25:75 และ 0:100 นำเข้าเครื่องรีทอร์ทแบบใช้การพ่นน้ำร้อนที่อุณหภูมิ 121 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 12 นาที และนำมาเก็บรักษาในสภาวะเร่งที่อุณหภูมิ 25, 35 และ 45 องศาเซลเซียส นาน 3 เดือน พบว่าระยะเวลาการเก็บรักษาไม่มีผลต่อคุณลักษณะทางกายภาพ แต่อุณหภูมิในการเก็บรักษามีผลต่อเนื้อสัมผัส และ สี ( $P > 0.05$ ) และการเก็บรักษาเป็นระยะเวลา 3 เดือน ตรวจไม่พบเชื้อจุลินทรีย์ที่เจริญเติบโตได้ในการเก็บรักษาที่อุณหภูมิห้องตลอดการเก็บรักษา แสดงว่าผลิตภัณฑ์ที่ฆ่าเชื้อที่สภาวะดังกล่าวมีความปลอดภัยต่อการบริโภค

คำสำคัญ : ไส้เบอร์เกอร์, ปลาแซลมอน, ปลาต่อลลี, รีทอร์ท