

ผลของชนิดน้ำตาลและโพแทสเซียมคลอไรด์ต่อคุณภาพของน้ำจิ้มซีฟู้ดผง

ผู้วิจัย นางสาวเกวณีน กล้าวิเศษ

นางสาวสุพรรณณี เสมอแจ้ง

สาขา วิทยาศาสตร์การอาหารและโภชนาการ

คณะ เทคโนโลยีและนวัตกรรมผลิตภัณฑ์การเกษตร

อาจารย์ที่ปรึกษา อ.ดร.โสรยา เกตุจรัส

บทคัดย่อ

ผู้ทำวิจัยมีความสนใจที่จะศึกษาการทำน้ำจิ้มซีฟู้ดผงแบบคั้นรูป โดยในส่วนของการทำงานน้ำจิ้มซีฟู้ดจะมีการปรับสัดส่วนตามสูตรพื้นฐานที่ต้องการพัฒนาโดยมีการทดแทนน้ำตาลและเกลือโพแทสเซียมคลอไรด์ (น้ำตาลแอลกอฮอล์: น้ำตาลปี๊บ 50 : 50) และอัตราส่วนของเกลือโพแทสเซียมคลอไรด์ (ทดแทนเกลือในอัตราส่วน 40%) จากนั้นนำไปผ่านกระบวนการทำแห้งโดยกระบวนการทำแห้งแบบลมร้อน (60 องศาเซลเซียส) และการทำแห้งแบบแช่เยือกแข็งเพื่อเป็นกระบวนการวิธียืดอายุการเก็บรักษา การเปลี่ยนแปลงของค่าสีที่เกิดขึ้นในระหว่างการทำแห้ง คือ อุณหภูมิที่สูงขึ้นในการทำแห้งส่งผลให้ค่าความสว่าง (L^*) และค่าสี (b^*) ลดลง ค่าสีแดง (a^*) เพิ่มขึ้น การทำแห้งที่อุณหภูมิต่ำผลิตภัณฑ์ที่ได้มีค่ากิจกรรมทางน้ำสูง ปริมาณความชื้นและค่ากิจกรรมทางน้ำมีแนวโน้มเพิ่มขึ้นเมื่อเก็บรักษาเป็นเวลานานขึ้นแต่ในบรรจุภัณฑ์ออลูมิเนียมพอยล์จะมีการเพิ่มที่น้อยกว่าบรรจุภัณฑ์พลาสติกเนื่องจากออลูมิเนียมพอยล์มีคุณสมบัติในการป้องกันความชื้นและการซึมผ่านของก๊าซ ไอน้ำ

คำสำคัญ : น้ำจิ้มซีฟู้ดผง , น้ำตาลแอลกอฮอล์ , โพแทสเซียมคลอไรด์