

ลูกชิ้นไก่ทำแห้งแช่เยือกแข็ง

ผู้วิจัย นางสาวนภาพร อรุณชัชวาล

นางสาวนลิน วิภาศุกร

สาขา วิทยาศาสตร์การอาหารและโภชนาการ

คณะ เทคโนโลยีและนวัตกรรมผลิตภัณฑ์การเกษตร

อาจารย์ที่ปรึกษา ผศ.ดร.นันทรัตน์ ณ นครพนม

บทคัดย่อ

งานวิจัยนี้เพื่อศึกษาผลของการทำแห้งแช่เยือกแข็งต่อคุณภาพลูกชิ้นอกไก่ และ การปรับปรุงคุณภาพลูกชิ้นอกไก่โดยใช้เมือกเมล็ดแมงลัก (BSG) และน้ำมันถั่วเหลือง โดยนำลูกชิ้นมาทำแห้งแช่เยือกแข็งทั้งหมด 3 สภาวะ ได้แก่ สภาวะที่ 1 อุณหภูมิ -25°C ถึง 55°C สภาวะที่ 2 อุณหภูมิ -25°C ถึง 45°C และ สภาวะที่ 3 -25°C ถึง 55°C การเติมเมือกเมล็ดแมงลัก (BSG) ความเข้มข้น 0.5% ร่วมกับน้ำมันถั่วเหลือง ความเข้มข้น 1.0% เพื่อปรับปรุงคุณภาพของลูกชิ้นไก่ที่ผ่านการทำแห้งแช่เยือกแข็ง โดย BSG มีส่วนช่วยในการเพิ่มความสามารถในการดูดซับน้ำ และเพิ่มความสามารถในการยึดเกาะภายในโครงสร้าง ขณะที่น้ำมันถั่วเหลืองมีส่วนช่วยให้ลูกชิ้นมีความยืดหยุ่นขึ้น

คำสำคัญ: ลูกชิ้นไก่, การทำแห้งแบบแช่เยือกแข็ง, เมือกเมล็ดแมงลัก, น้ำมันถั่วเหลือง