

ผลิตภัณฑ์ไส้เบอร์เกอร์จากขนุนอ่อน

ผู้วิจัย นางสาวพรรณชฎมน ปู่ดำ

นางสาวศวดี พันธุ์ศิริ

สาขา วิทยาศาสตร์การอาหารและโภชนาการ

คณะ เทคโนโลยีและนวัตกรรมผลิตภัณฑ์การเกษตร

อาจารย์ที่ปรึกษา ผศ.ดร.ศรวิกรณ์ ดิษฐอุดมโพธิ์

บทคัดย่อ

งานวิจัยนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อพัฒนาผลิตภัณฑ์ไส้เบอร์เกอร์จากขนุนอ่อน และการยืดอายุการเก็บรักษาโดยการให้ความร้อนในระดับเตอริไลส์ด้วยรีทอร์ทแบบใช้การพ่นน้ำร้อน และศึกษาอุณหภูมิและเวลาในการให้ความร้อนที่เหมาะสม โดยให้ความร้อนที่อุณหภูมิ 116, 121 และ 126 องศาเซลเซียส ซึ่งใช้เวลาในการฆ่าเชื้อคือ 41, 13 และ 3 นาที ตามลำดับ และได้ค่า F₀ ไม่น้อยกว่า 8 นาที จากการศึกษาผลของเส้นใยอาหารจากส้ม (Citrus fiber) ที่ความเข้มข้น 0, 0.5, 1 และ 1.5 % ต่อการเปลี่ยนแปลงคุณภาพทางเคมี กายภาพ และคุณภาพทางประสาทสัมผัสของไส้เบอร์เกอร์จากขนุนอ่อน พบว่าความเข้มข้นของใยอาหารที่เพิ่มขึ้นไม่ส่งผลกระทบต่อคุณภาพทางประสาทสัมผัส ($P > 0.05$) อุณหภูมิในการรีทอร์ทและอายุการเก็บส่งผลต่อการเปลี่ยนแปลงของสี คุณภาพเนื้อสัมผัส และคุณภาพทางประสาทสัมผัส และจากคุณภาพทางจุลินทรีย์ของไส้เบอร์เกอร์พบว่าผลิตภัณฑ์สามารถเก็บรักษาที่อุณหภูมิห้องได้ถึง 3 เดือน เนื่องจากไม่พบการเจริญเติบโตของจุลินทรีย์ที่ทำให้อาหารเสื่อมเสีย ผลิตภัณฑ์จึงความปลอดภัยตลอดอายุการเก็บรักษา

คำสำคัญ: ไส้เบอร์เกอร์, ขนุนอ่อน, รีทอร์ท, เส้นใยอาหาร