

ศึกษาชนิดและอัตราส่วนของน้ำตาลและโพแทสเซียมคลอไรด์ ต่อคุณภาพของน้ำจิ้มซีฟู้ดผง
Study of types and ratios of sugars and potassium chloride.

That affect the quality of powder seafood sauce.

นางสาวสุพรรณณี. เสมอแจ่ม

Supanee Samejang

สาขาวิทยาศาสตร์การอาหารและโภชนาการคณะเทคโนโลยีและนวัตกรรมผลิตภัณฑ์การเกษตร
มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ

Division of Food Science and Nutrition, Faculty of Agricultural Product Innovation and
Technology, Srinakharinwirot University

บทคัดย่อ

วัตถุประสงค์ของงานวิจัยนี้เพื่อศึกษาชนิดน้ำตาล (น้ำตาลทราย, น้ำตาลมะพร้าว และน้ำตาลอิริทริทอล) และอัตราส่วนที่เหมาะสมของน้ำปรุงในการทำน้ำจิ้มซีฟู้ดผง (100% และ 50%:50%) โดยส่วนผสมของน้ำปรุงประกอบด้วย น้ำตาล เกลือ มะนาวผง โดยการตรวจสอบคุณภาพแบบผงแลของเหลวที่ผ่านการละลายน้ำแล้วพบว่า คุณภาพทางกายภาพของน้ำปรุงที่ใช้ น้ำตาลอิริทริทอล 100% สามารถละลายได้ดีที่สุด ส่วน น้ำตาลมะพร้าว 100% , น้ำตาลมะพร้าว:น้ำตาลอิริทริทอล(50:50) , น้ำตาลทราย:น้ำตาลอิริทริทอล(50:50) และ น้ำตาลทราย 100% มีความสามารถในการละลายลดลงตามลำดับ ค่า moisture content พบว่าในผงน้ำปรุงที่ใช้ น้ำตาลมะพร้าว 100% มีค่าความชื้นสูงและค่า pH มากที่สุด ค่า Aw ของทุกตัวอย่างไม่ต่างกัน

ศึกษาอัตราส่วนโพแทสเซียมคลอไรด์ ในการทำน้ำจิ้มซีฟู้ดสดโซเดียม ที่ผู้บริโภคยอมรับ (20% และ 40%). (ตัวอย่าง A = น้ำตาลมะพร้าวผง : น้ำตาลอิริทริทอล 50:50 KCL 40% , ตัวอย่าง B = น้ำตาลมะพร้าวผง : น้ำตาลอิริทริทอล 50:50 KCL 20% , ตัวอย่าง C = น้ำตาลทราย : น้ำตาลอิริทริทอล 50:50 KCL 40% และ ตัวอย่าง D = น้ำตาลทราย : น้ำตาลอิริทริทอล 50:50 KCL 20% จากการนำข้อมูลการประเมินคุณสมบัติทาง sensory เปรียบเทียบทางสถิติโดยใช้ Duncan Test พบว่าค่าเฉลี่ยความชอบ A , B, C และ D จะเท่ากับ 3.09a , 3.09a , 3.04a และ 2.99a ตามลำดับ แสดงว่าน้ำจิ้มซีฟู้ดสดโซเดียมที่เตรียมจากการแทน KCL 20% และ 40% มีความชอบรวมไม่แตกต่างกัน การเปรียบเทียบรสเค็ม 2.73a , 2.72a , 2.70a และ 2.74a ตามลำดับข้างต้น แสดงให้เห็นว่า ผู้บริโภคไม่สามารถบอกความแตกต่างของน้ำจิ้มซีฟู้ดที่มีความเข้มข้นของ KCL ที่ต่างกัน

คำสำคัญ : น้ำจิ้มซีฟู้ด , ผง , โพแทสเซียมคลอไรด์ , อิริทริทอล