

บทคัดย่อ

ชื่อเรื่อง	การยับยั้งปฏิกิริยาออกซิเดชันในผลิตภัณฑ์อาหารทอดโดยใช้ไบโหม่อนและกากหม่อน
ผู้วิจัย	นางสาว พรสุดา บัวกลับ นางสาว มัทรี นิลโสภา
อาจารย์ที่ปรึกษา	อาจารย์พรพรรณ จิ๋ว
อาจารย์ที่ปรึกษาร่วม	อาจารย์ชื่นจิต พงษ์พูล
ปริญญา	วิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร
มหาวิทยาลัย	ราชภัฏนครสวรรค์
ปีที่พิมพ์	2557

ผลิตภัณฑ์แคบหมู เป็นผลิตภัณฑ์ประเภทอาหารทอด ที่ได้รับความนิยมในการบริโภค เนื่องจากเป็นกรรมวิธีการแปรรูปที่สะดวกและรวดเร็ว แต่ในกระบวนการแปรรูปต้องผ่านขั้นตอนการทอดโดยน้ำมันซึ่งมีผลต่อผลิตภัณฑ์คือ การสูญเสียสารอาหารและวิตามินบางชนิดที่เกิดการสลายตัวในอุณหภูมิสูง ทำให้เกิดปฏิกิริยาออกซิเดชัน (Oxidation) หรือการเกิดกลิ่นหืนและเกิดการเปลี่ยนแปลงของกลิ่นรส ซึ่งเป็นผลเสียต่อคุณภาพอาหารอย่างมาก งานวิจัยนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาวิธีการยับยั้งหรือชะลอการเกิดปฏิกิริยาออกซิเดชันในผลิตภัณฑ์แคบหมูโดยใช้ไบโหม่อนและกากหม่อนในผลิตภัณฑ์แคบหมู 3 ชนิด คือ หมูไร้มัน หมูติดมัน และหมูสามชั้นที่ได้จากระบวนการผลิตแคบหมูโดยวิธีการใส่กากหม่อนในน้ำต้ม (tr2) การใส่ไบโหม่อนในน้ำมันทอด (tr3) และการใส่กากหม่อนในน้ำต้มผสมกับการใส่ไบโหม่อนในน้ำมันทอด (tr4) เก็บรักษาเป็นระยะเวลา 4 สัปดาห์ จากนั้นนำมาตรวจสอบคุณภาพทางกายภาพโดยการตรวจสอบคุณภาพด้านสีและตรวจสอบคุณภาพทางเคมี คือ ปริมาณไขมัน ปริมาณความชื้น ปริมาณน้ำอิสระ และการวิเคราะห์ค่า I.V., A.V., P.V. พบว่า ผลิตภัณฑ์แคบหมู ทั้ง 3 ชนิด จะมีค่า I.V., A.V และ P.V น้อยที่สุดในการผลิตโดยการต้มผสมกากหม่อนร่วมกับทอดผสมไบโหม่อน (tr4) ตามด้วยการทอดผสมไบโหม่อน (tr3) การต้มผสมกากหม่อน (tr2) และตัวอย่างควบคุม (tr1) ตามลำดับ ดังนั้นการต้มผสมกากหม่อนร่วมกับทอดผสมไบโหม่อน (tr4) จึงมีแนวโน้มสามารถยับยั้งหรือชะลอการเกิดปฏิกิริยาออกซิเดชันได้ดีกว่าการต้มผสมกากหม่อน (tr2) และการทอดผสมไบโหม่อน (tr3)