

บทคัดย่อ

เรื่อง	การศึกษาระยะเวลาการเก็บเกี่ยวผลมะเฟืองที่มีผลต่อการแปรรูปมะเฟือง แช่อิ่มอบแห้ง	
	The study of optimization post-harvest on osmotic dehydration of star- fruit	
ผู้วิจัย	นางสาวจิราภรณ์	นิ่มนวล
	นางสาวสราทิพย์	จันทร์ใหญ่
อาจารย์ที่ปรึกษา	อาจารย์ชื่นจิต	พงษ์พูล
ปริญญา	วิทยาศาสตรบัณฑิต	สาขาวิชา วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร
มหาวิทยาลัย	ราชภัฏนครสวรรค์	
ปีที่พิมพ์	2557	

งานวิจัยนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาระยะเวลาการเก็บเกี่ยวผลมะเฟืองที่มีผลต่อกระบวนการแปรรูปมะเฟืองแช่อิ่มอบแห้งโดยใช้มะเฟืองหวานสายพันธุ์ B 17 เป็นวัตถุดิบในการศึกษาโดยจะทำการเก็บมะเฟืองในวันที่ 1, 4, 7, 11 และ 14 (หลังสัปดาห์ที่ 11) หลังติดผล จากการสุ่มเลือกต้นมะเฟืองจำนวน 12 ต้น จากทั้งหมด 44 ต้น สุ่มเลือกผลมะเฟืองต้นละ 3 ผล มาทำการตรวจวัดคุณภาพทางกายภาพและคุณภาพทางเคมี โดยมะเฟืองสดที่ถูกเก็บเกี่ยว (หลังสัปดาห์ที่ 11) ในวันที่ 11 ถึงวันที่ 14 มีความเหมาะสมมากที่สุด จากการทดลองพบว่า มีค่าความแน่นเนื้อลดลง 1.19-1.00 กิโลกรัม ผลมะเฟืองในช่วงนี้จึงมีลักษณะเนื้อสัมผัสนุ่ม น่าน้ำ มีสีเหลือง รสหวานอมเปรี้ยว ส่งผลให้เมื่อนำไปแปรรูปเป็นมะเฟืองแช่อิ่มอบแห้งทำให้ได้ผลิตภัณฑ์ที่ดี จากการประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัสผลิตภัณฑ์มะเฟืองแช่อิ่มอบแห้งที่ได้จากการเก็บเกี่ยวมะเฟืองสด (หลังสัปดาห์ที่ 11) ในวันที่ 11 ถึงวันที่ 14 ได้คะแนนการประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัส คุณลักษณะด้านสี กลิ่น รส รสชาติ เนื้อสัมผัส(กรอบ) และการยอมรับโดยรวมได้รับการยอมรับจากผู้บริโภคมากที่สุด ในการศึกษาอายุการเก็บรักษาโดยเลือกผลิตภัณฑ์มะเฟืองแช่อิ่มอบแห้งที่ได้จากการเก็บเกี่ยวมะเฟืองสด (หลังสัปดาห์ที่ 11) วันที่ 11 พิจารณาจากผลการประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัสและเปอร์เซ็นต์ความชื้นในผลิตภัณฑ์ ซึ่งเป็นไปตามมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชนของผลไม้อบแห้ง โดยบรรจุใน

บรรจุภัณฑ์ 2 ชนิด คือ ถุงโพลีโพรพิลีน (PP) และ โพลีโพรพิลีนชนิดที่มีการจัดเรียงของโมเลกุล
อย่างเป็นระเบียบประกบติดกับโพลีเอทิลีน (OPP/PE) พบว่า ถุงทั้ง 2 ชนิดนี้ไม่มีความแตกต่างกัน