

บทคัดย่อ

เรื่อง	การพัฒนาไข่นกกระทาปรุงรสด้วยวิธีการออสโมซิส The development of flavor quail eggs by osmosis technique
ผู้วิจัย	นายกฤษณะ เบ้าหล่อ
อาจารย์ที่ปรึกษา	อาจารย์ณิชา กาวิละ
อาจารย์ที่ปรึกษาร่วม	อาจารย์พรพรรณ จิ๋ว
ปริญญา	วิทยาศาสตรบัณฑิต
สาขาวิชา	วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร
มหาวิทยาลัย	ราชภัฏนครสวรรค์
ปีที่พิมพ์	2556

การศึกษาอัตราส่วนที่เหมาะสมและระยะเวลาในการดองไข่นกกระทาปรุงรสด้วยซอสปรุงรส ศึกษาคุณสมบัติทางกายภาพ เคมี และทดสอบการยอมรับของผู้บริโภคที่มีต่อผลิตภัณฑ์ไข่นกกระทาปรุงรสทั้ง 2 สูตรโดยใช้อัตราส่วนของเกลือป่นซอสและน้ำเป็น 1:1:3 และ 1:1:4 ตามลำดับ ที่ระยะเวลาการดอง 5 วัน พบว่า อัตราส่วนที่เหมาะสมของทั้ง 2 สูตรคือ สูตรที่ 1 มีระยะเวลาการดองที่เหมาะสม 4 วัน สูตรที่ 1 มีค่าความชอบด้านสีไข่ขาว เท่ากับ 5.67 ด้านสีไข่แดง เท่ากับ 5.67 ด้านกลิ่นรส เท่ากับ 5.67 ด้านรสชาติ เท่ากับ 6.00 ด้านลักษณะเนื้อสัมผัส เท่ากับ 5.93 และด้านความชอบโดยรวม เท่ากับ 5.93 ส่วน สูตรที่ 2 มีค่าความชอบด้านสีไข่ขาว เท่ากับ 2.44 ด้านสี ไข่แดง เท่ากับ 1.14 ด้านกลิ่นรส เท่ากับ 5.53 ด้านรสชาติ เท่ากับ 5.73 ด้านลักษณะเนื้อสัมผัส เท่ากับ 5.80 และด้านความชอบโดยรวม เท่ากับ 5.80 คุณภาพทางกายภาพ เคมี ของผลิตภัณฑ์ ไข่นกกระทาปรุงรสในสูตรที่ 1 และสูตรที่ 2 มีค่าสี L^* a^* และ b^* ของไข่ขาว เท่ากับ 88.98, -3.10, 7.04 และ 88.64, -3.60, 8.63 ตามลำดับ ค่าสี L^* a^* และ b^* ของไข่แดง เท่ากับ 81.77, -3.10, 7.04 และ 81.61, -3.60, 8.63 ตามลำดับ ลักษณะเนื้อสัมผัสมีค่าแรงกดเท่ากับ 0.04 และ 0.05 ตามลำดับ และค่าปริมาณเกลือในไข่ขาว เท่ากับ 2.44 และ 2.17 ตามลำดับ ค่าปริมาณเกลือในไข่แดง เท่ากับ 1.15 และ 1.05 ตามลำดับ ค่าปริมาณเกลือในไข่ขาวกับไข่แดง เท่ากับ 5.61 และ 4.76 ตามลำดับ การประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัสของไข่นกกระทาปรุงรสที่ระยะเวลาการดอง 4 วัน ทั้ง 2 สูตร พบว่า ไข่นกกระทาปรุงรสได้คะแนน

ความชอบด้านต่างๆดังต่อไปนี้ ด้านสีไข่ขาว เท่ากับ 5.33 และ 5.67 ตามลำดับ ด้านสีไข่แดง เท่ากับ 5.60 และ 5.53 ตามลำดับ ด้านกลิ่นรส เท่ากับ 5.73 และ 5.27 ตามลำดับ ด้านรสชาติ เท่ากับ 5.73 และ 5.53 ตามลำดับ ด้านลักษณะเนื้อสัมผัส เท่ากับ 5.33 และ 5.80 ตามลำดับ ด้านความชอบโดยรวม เท่ากับ 6.00 และ 6.00 ตามลำดับ