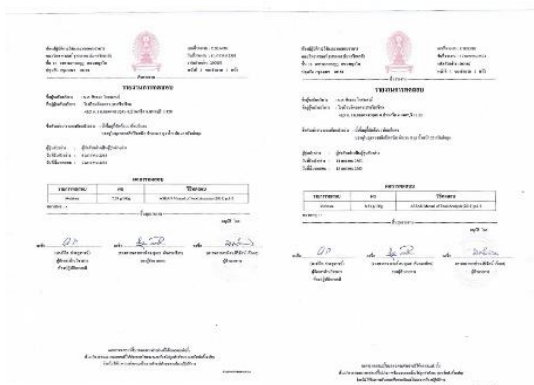


ผลิตภัณฑ์น้ำจิ้มสุกี้สำเร็จรูปชนิดก้อน

พงศ์ลัก เชียงชาญกิจ, ชาญโชติ ทองขำนิ, ประเมศวร์ เจนวิไลศิลป์, ศิระดา โกศลเศษฐ์
โรงเรียนจิตรลดาวิชาชีพ สถาบันเทคโนโลยีจิตรลดา
Pongplack.che@cdti.ac.th, 0812390613

การศึกษาค้นคว้าวิจัยมีวัตถุประสงค์เพื่อ 1) เพื่อศึกษาสูตรมาตรฐานของน้ำจิ้มสุกี้ 2) เพื่อศึกษาวิธีการทำผลิตภัณฑ์น้ำจิ้มสุกี้สำเร็จรูปชนิดก้อน โดยวิธีการอบแห้งแบบถาดที่อุณหภูมิ 60 องศาเซลเซียส ในระยะเวลาที่แตกต่างกัน 3) เพื่อศึกษาปริมาณน้ำที่เหมาะสมในการละลายผลิตภัณฑ์น้ำจิ้มสุกี้สำเร็จรูปชนิดก้อน 4) เพื่อศึกษาการยอมรับของผู้บริโภคที่มีต่อผลิตภัณฑ์น้ำจิ้มสุกี้สำเร็จรูปชนิดก้อน และ 5) เพื่อศึกษาอายุการเก็บรักษาของผลิตภัณฑ์น้ำจิ้มสุกี้สำเร็จรูปชนิดก้อน กลุ่มตัวอย่างที่ใช้ในการศึกษาค้นคว้านี้คือ คุณครู นักศึกษา นักเรียน และเจ้าหน้าที่พนักงานโรงเรียนจิตรลดาวิชาชีพ สถาบันเทคโนโลยีจิตรลดา จำนวน 50 คน โดยใช้เครื่องมือในการประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัสแบบให้คะแนนความชอบ 9 ระดับ (9 – Point Hedonic Scale) โดยใช้ผู้ทดสอบชิมจำนวน 50 คน พิจารณาคุณภาพทางประสาทสัมผัสในด้านสี กลิ่น รสชาติ เนื้อสัมผัส และความชอบโดยรวม นำคะแนนเฉลี่ยที่ได้มาวิเคราะห์ความแปรปรวน (Analysis of Variance, ANOVA) อาหารกึ่งสำเร็จรูปเป็นการแปรรูปอาหาร เพื่อวัตถุประสงค์ให้เก็บรักษาได้นานขึ้น รวมถึงเพื่อความสะดวกรวดเร็วต่อผู้บริโภคในการรับประทาน การทำแห้ง (Drying) เป็นการลดความชื้นของอาหารจนถึงระดับที่จะสามารถระงับการเจริญเติบโตของเชื้อจุลินทรีย์ได้ คือ จะมีค่าปริมาณน้ำอิสระต่ำกว่า 0.70 จึงทำให้อาหารเก็บไว้ได้นาน

คณะผู้จัดทำจึงมีแนวคิดที่จะพัฒนาผลิตภัณฑ์น้ำจิ้มสุกี้สำเร็จรูปชนิดก้อน เพื่อความสะดวกสบายเพิ่มขึ้นในด้านการขนย้าย อายุการเก็บรักษาที่นานขึ้น และตอบสนองความต้องการของผู้บริโภคเพื่อเป็นทางเลือกใหม่ให้กับผู้บริโภคที่รับประทานสุกี้



ภาพที่ 1 ผลการตรวจค่าความชื้นผลิตภัณฑ์น้ำจิ้มสุกี้สำเร็จรูปชนิดก้อน



ภาพที่ 2 ผลิตภัณฑ์ และบรรจุภัณฑ์น้ำจิ้มสุกี้สำเร็จรูปชนิดก้อน