

การพัฒนาผลิตภัณฑ์น้ำสลัดชั้นเต้าหู้ที่มีส่วนผสมของฟักข้าว
Development of creamy tofu salad dressing containing gac fruit
(Momordica cucurbitaceae)

บทคัดย่อ

การเติมฟักข้าวที่เหมาะสมต่อคุณภาพและการยอมรับของผู้บริโภคในปริมาณ 5, 10, 15 และ 20 % ของส่วนผสมน้ำสลัดชั้นเต้าหู้ทั้งหมด พบว่า การเพิ่มปริมาณเชื้อฟักข้าวมีผลทำให้น้ำสลัดมีค่าสีแดงและเหลืองเพิ่มขึ้น ค่าความสว่างลดลง และ ค่าความคงตัวลดลง ตามลำดับ ส่วนค่าวอเตอร์แอคติวิตีไม่แตกต่างกัน เฉลี่ยเท่ากับ 0.84 ค่าความเป็นกรด-ด่าง ไม่แตกต่างกัน ค่าเฉลี่ยเท่ากับ 3.58 ปริมาณไขมันของน้ำสลัดเต้าหู้ชั้นเสริมฟักข้าว มีค่าอยู่ในช่วง 25.39- 34.62 ปริมาณโปรตีน มีค่าอยู่ในช่วง 1.22-1.73 เมื่อนำมาทดสอบคุณภาพทางประสาทสัมผัส พบว่า การเติมฟักข้าวในปริมาณที่มากขึ้น จะทำให้น้ำสลัดมีสีส้มแดงเข้มขึ้นขึ้น ซึ่งการยอมรับของผู้บริโภคลดลง โดยผู้บริโภคให้การยอมรับน้ำสลัดเต้าหู้ชั้นเสริมฟักข้าวที่ 5 % สูงที่สุดในทุกด้าน และเมื่อทำการศึกษาการเปลี่ยนแปลงคุณภาพของน้ำสลัดเต้าหู้เสริมฟักข้าวที่บรรจุในขวดพลาสติกภายใต้บรรยากาศปกติ ในระหว่างการเก็บรักษาที่อุณหภูมิห้อง (30 -35 °C) และตู้เย็น (4 °C) เป็นเวลา 48 วัน พบว่า ค่าวอเตอร์แอคติวิตีของน้ำสลัดทั้งสองอุณหภูมิ ไม่มีการเปลี่ยนแปลงมากนัก อยู่ระหว่าง 0.77-0.84 มีค่าความคงตัว อยู่ระหว่าง 8-10 ซม./ นาที ค่าเปอร์ออกไซด์เท่ากับ 29.92 มิลลิกรัมสมมูลเปอร์ออกไซด์ออกซิเจนต่อกิโลกรัม ในวันที่ 42 ของการเก็บรักษาที่อุณหภูมิห้อง และ 29.93 มิลลิกรัมสมมูลเปอร์ออกไซด์ออกซิเจนต่อกิโลกรัม ในวันที่ 48 ของการเก็บรักษาที่อุณหภูมิตู้เย็น และพบปริมาณจุลินทรีย์น้อยกว่า 30 โคโลนีต่ออาหาร 1 กรัม (โดยประมาณ) สองอุณหภูมิ ในระยะเวลาการเก็บรักษา 48 วัน