



5.1-3-6

เทคนิคการวิจัย

เรื่อง

ผลของสารช่วยในการทำแห้งต่อลักษณะทางกายภาพของซูปไก่ดำผง

Effect of Drying Aids on Physical Properties of Black-bone Chicken Soup Powder

สาขาวิชาเทคโนโลยีการอาหาร

คณะทรัพยากรธรรมชาติและอุตสาหกรรมเกษตร

มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ วิทยาเขตเฉลิมพระเกียรติ จังหวัดสกลนคร

PROGRAM IN FOOD TECHNOLOGY

FACULTY OF NATURAL RESOURCE AND AGRO-INDUSTRY

KASETSART UNIVERSITY CHALERMPHRAKIAT

SAKON NAKHON PROVINCE CAMPUS

บทคัดย่อ

การศึกษาผลของสารช่วยในการทำแห้งต่อลักษณะทางกายภาพของซูปไก่ดำผงเพื่อพัฒนาผลิตภัณฑ์จากไก่ดำ โดยใช้สารช่วยในการทำแห้ง 2 ชนิด ได้แก่ กัมอาราบิก และมอลโตเดกซ์ตริน ร้อยละ 5, 7 และ 10 โดยน้ำหนักของซูปไก่ดำเข้มข้นที่มีปริมาณของแข็งที่ละลายได้ทั้งหมด 20 องศาบริกซ์ ทำแห้งด้วยเครื่องทำแห้งแบบลูกกลิ้งอุณหภูมิที่ 130 องศาเซลเซียส จากนั้นทำแห้งด้วยเครื่องทำแห้งแบบถาดที่อุณหภูมิ 70 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 20 ชั่วโมง บดให้ละเอียด นำไปวิเคราะห์ความชื้น สี ร้อยละการละลาย เวลาในการละลาย และทดสอบทางประสาทสัมผัส

ผลการศึกษา พบว่า เมื่อใช้กัมอาราบิกและมอลโตเดกซ์ตรินในปริมาณมากขึ้นส่งผลให้ความชื้นของซูปไก่ดำผงลดลง ($p \leq 0.05$) ค่าสี และร้อยละการละลายของแต่ละตัวอย่างไม่มีความแตกต่างกัน ($p > 0.05$) เนื่องจากปริมาณสารช่วยทำแห้งที่ใช้ระดับใกล้เคียงกัน เวลาในการละลายลดลงเมื่อปริมาณกัมอาราบิกและมอลโตเดกซ์ตรินเพิ่มขึ้น ($p \leq 0.05$) การทดสอบทางประสาทสัมผัสของ ซูปไก่ดำหลังคืนรูป พบว่าผู้ทดสอบให้คะแนนความชอบไม่แตกต่างกัน ($p > 0.05$) โดยให้คะแนนการยอมรับโดยรวมสูงสุดอยู่ในระดับความชอบเล็กน้อย

คำสำคัญ : ไก่ดำ, การทำแห้ง, มอลโตเดกซ์ตริน, กัมอาราบิก