

บทคัดย่อ

การศึกษาผลของอุณหภูมิ และระยะเวลาในการลวกใบเตยสดที่เหมาะสมที่สุด โดยทำการลวกใบเตยสดด้วยน้ำร้อนที่อุณหภูมิ 80 90 และ 100 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 1 3 และ 5 นาที ตามลำดับ จากนั้นนำไปอบแห้งที่อุณหภูมิ 50 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 6 ชั่วโมง แล้วนำผลิตภัณฑ์ใบเตยอบแห้งมาวิเคราะห์คุณสมบัติทางกายภาพ คือ ค่าสี ค่าวอเตอร์แอคติวิตี (Aw) ทางด้านเคมี คือ ปริมาณความชื้น การหลงเหลือของเอนไซม์โพลีฟีนอลออกซิเดส(PPO) รวมทั้งการวิเคราะห์ทางด้านจุลินทรีย์ คือ ปริมาณจุลินทรีย์ทั้งหมด ปริมาณยีสต์ รา และปริมาณโคลิฟอร์มแบคทีเรีย จากการศึกษาพบว่า การลวกใบเตยสด ณ ระดับอุณหภูมิ และระยะเวลาที่เหมาะสม คือ การลวกที่ระดับอุณหภูมิ 90 องศาเซลเซียส เป็นระยะเวลา 3 นาที โดยผู้บริโภคจะให้การยอมรับผลิตภัณฑ์มากที่สุด จากวิธีการทดสอบแบบ 9-Point Hedonic Scale โดยผลิตภัณฑ์มีค่าสี L a b เท่ากับ 51.08, -9.18 และ 13.74 ตามลำดับ ค่าAw เท่ากับ 0.45 ปริมาณความชื้นร้อยละ 4.10 และมีปริมาณเอนไซม์PPOลดลงหลังทำการลวก โดยใบเตยอบแห้งนี้มีปริมาณจุลินทรีย์ทั้งหมด ปริมาณยีสต์ รา และปริมาณโคลิฟอร์มแบคทีเรีย ได้คุณภาพตามมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชนสมุนไพรแห้ง (มพช. 480/2547)

เมื่อเก็บผลิตภัณฑ์ใบเตยอบแห้งที่ได้จากการทดลองข้างต้น ณ อุณหภูมิห้อง พบว่าผลิตภัณฑ์สามารถมีอายุการเก็บได้นานขึ้น 2 เดือนขึ้นไป โดยคุณสมบัติทางด้านกายภาพ เคมี และจุลินทรีย์ ยังคงเปลี่ยนแปลงไม่มาก และยังเป็นที่ยอมรับได้ อีกทั้งคุณภาพยังอยู่ในระดับมาตรฐานอีกด้วย

Abstract

This research were to study the most suitable temperature and time for Pandanus leaves blanching before drying by varying the temperature at 80 90 and 100 °C and time at 1 3 and 5 minutes respectively. Then physical chemical and microbiological properties of dried Pandanus product were examined. The temperature at 90°C and time for 3 minutes for blanching before drying were found to be the most acceptable. The product had the colour in Hunter system L(51.08) a(-9.18) and b (13.74). It had Aw 0.45 , moisture content 4.10 % and the microbiological loads were in standard .

The storage of the dried Pandanus product at the ambient temperature for 2 months showed less significant changed in physical chemical and microbiological properties. The results indicated that shelf life of the product could be stored at least 2 months.

