

ชื่อวิทยานิพนธ์	การพัฒนาผลิตภัณฑ์เนื้อแพะรมควัน
ผู้เขียน	นางสาวจันทิรา วงศ์วีเชียร
สาขาวิชา	เทคโนโลยีอาหาร
ปีการศึกษา	2548

บทคัดย่อ

จากการศึกษาผลของวัสดูรมควัน (ซานอ้อย กาบมะพร้าว และกะลามะพร้าว) ส่วนของชิ้นเนื้อแพะ (หัวไหล่และขาหลัง) สภาวะรมควัน (อุณหภูมิการรมควัน 50 60 และ 70 องศาเซลเซียส และเวลาการรมควัน 1 และ 2 ชั่วโมง) ที่มีต่อคุณภาพของเนื้อแพะรมควัน พบว่าทั้ง วัสดูรมควัน ส่วนของชิ้นเนื้อแพะ และสภาวะการรมควันไม่ส่งผลต่อค่าแรงเหวี่ยง คุณลักษณะทาง ประสาทสัมผัสแต่ส่งผลต่อคุณสมบัติทางเคมีของเนื้อแพะรมควัน ปริมาณกรดทั้งหมด ค่ากรดและค่า และปริมาณฟีนอลมีค่าแตกต่างกัน ($P < 0.05$) สภาวะที่เหมาะสมในการผลิตผลิตภัณฑ์เนื้อแพะรมควัน คือ เนื้อแพะส่วนขาหลังที่รมควันด้วยกาบมะพร้าว ที่อุณหภูมิ 50 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 1 ชั่วโมง โดยพบปริมาณกรดทั้งหมด ค่ากรดและค่า และปริมาณฟีนอล ค่า L^* a^* และ b^* มีค่าเท่ากับ 0.16 % 6.29 2.46 มิลลิกรัมต่อกรัมตัวอย่าง 51.04 11.36 และ 13.76 ตามลำดับ เมื่อทำการทดสอบผู้บริโภครายหนึ่งพบว่าผู้บริโภคร้อยละ 86 ให้การยอมรับผลิตภัณฑ์เนื้อแพะรมควัน โดยผู้บริโภคร้อยละ 71 จะซื้อผลิตภัณฑ์เนื้อแพะรมควันหากมีการวางจำหน่ายในท้องตลาด และเมื่อทำการเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 4 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 6 สัปดาห์ พบว่าระยะเวลาการเก็บรักษานานขึ้นส่งผลให้คุณภาพทางกายภาพ ได้แก่ ค่าสี และคุณภาพทางเคมี ได้แก่ ค่ากรดและค่า ปริมาณความชื้น ปริมาณกรดทั้งหมด และปริมาณ TBARS มีค่าแตกต่างกัน ($P < 0.05$) สำหรับปริมาณ จุลินทรีย์ทั้งหมดมีปริมาณเพิ่มขึ้นจากตรวจไม่พบ เป็น $7.38 \log \text{CFU/g}$ และตรวจไม่พบการปนเปื้อนของ *Staphylococcus aureus* *Clostridium perfringens* โคลิฟอร์ม และแบคทีเรียที่ผลิตกรดแลกติก และคะแนนการยอมรับลดลงตามระยะเวลาการเก็บรักษา

Thesis Title Development of Smoked Goat Meat
Author Miss Chantira Wongwichian
Major Program Food Technology
Academic Year 2005

ABSTRACT

The effects of smoke generating materials (bagasse, coconut husk or coconut shell), meat types (shoulder and leg) and processing conditions (smoking temperature 50, 60 and 70 °C and smoking time 1 and 2 hour) on smoked goat meat were studied. The treatments did not show the effects on shear force, sensory properties but on some chemical properties. The total acid, pH and phenol content were differed among the smoke generating materials ($P < 0.05$). The selected condition was conducted. Leg meat was marinated and smoked with coconut husk at 50 °C for 1 hour. The pH, total acidity, phenol content, L* a* and b* value were 6.29, 0.16 %, 2.46 mg /g, 51.04, 11.36 and 13.76 respectively. On the consumer survey, approximately 86 % of consumers accepted smoked goat meat and 71 % was willing to buy if the product was launched. During storage of smoked goat meat at 4 ± 1 °C significantly affected on physical properties such as color (L*, a* and b*) and chemical properties such as pH, moisture content, total acidity and TBARS ($P < 0.05$). The microbial profile of the Total Viable Counts was increased from not detected to 7.38 log CFU/g but *Staphylococcus aureus*, *Clostridium perfringens*, Coliforms and Lactic acid bacteria were not detected while acceptability were decreased during storage time.