ภาคผนวก ค การวัดค่าคุณลักษณะทางด้านเนื้อสัมผัส (TPA) ดัดแปลงจาก Pietrasik และ Duda, (2000)

อุปกรณ์

1. เครื่อง Texture analyzer ยี่ห้อ STABLE MICRO SYSTEM รุ่น TA XT-2i
2. เครื่องสไลซ์

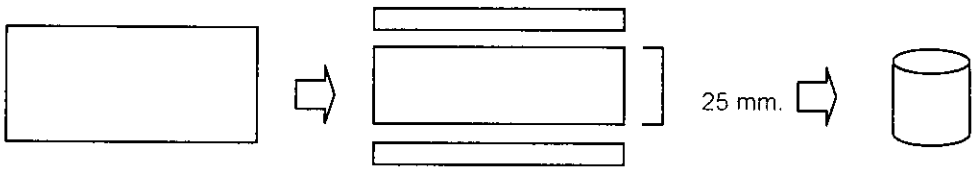
วิธีการ

1. เปิดกระป๋อง นำตัวอย่างหมูยอทั้งชิ้นออกมาตัดหัวและท้ายของกระป๋องออก ดังแสดงในภาพประกอบภาคผนวกที่ 1

2. นำแท่งตัวอย่างที่ตัดได้มาตัดเป็นรูปทรงกระบอกโดยใช้พิมพ์กดที่มีความสูง 25 มิลลิเมตร ที่มีเส้นผ่านศูนย์กลาง 15 มิลลิเมตร

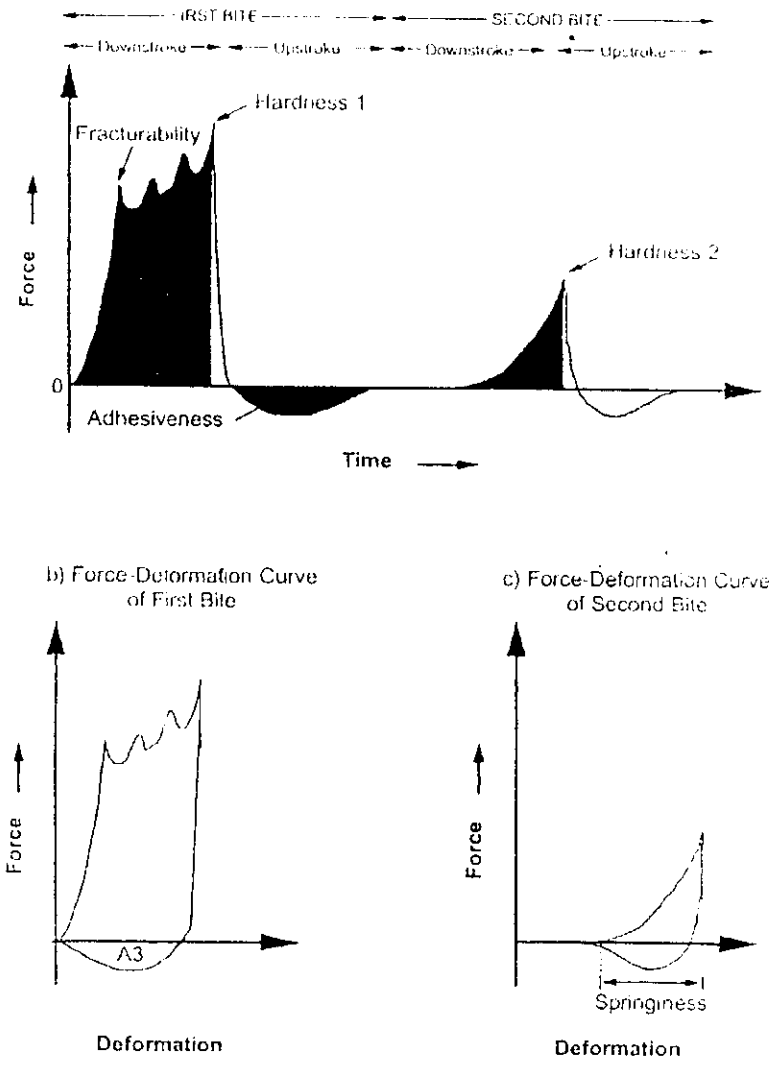
มิลลิเมตร

1. นำตัวอย่างที่เตรียมได้นำไปวัดคุณลักษณะทางด้านเนื้อสัมผัส (Texture Profile Analysis) โดยใช้หัวทรงกระบอกที่มีเส้นผ่านศูนย์กลาง 25 มิลลิเมตร กดตัวอย่าง 2 ครั้ง กำหนดให้ความเร็วของหัวกดเท่ากับ 50 มิลลิเมตรต่อนาที ให้ความสูงของตัวอย่างลดลงร้อยละ 50 จากความสูงเริ่มต้นของตัวอย่าง โดยกราฟแสดงการวัดค่า ดังแสดงในภาพประกอบภาคผนวกที่ 2



ภาพประกอบภาคผนวกที่ 1 การเตรียมตัวอย่างหมูยอกระป๋องเพื่อการทดสอบคุณลักษณะทางเนื้อสัมผัส

Sample preparation of canned Moo Yor for texture profile analysis



ภาพประกอบภาคผนวกที่ 2 กราฟแสดงการวัดลักษณะเนื้อสัมผัส (Texture Profile Analysis)

Graph of Texture Profile Analysis

Source : Bourne (1978)

Hardness หมายถึง แรงสูงสุดที่ใช้ในการกดครั้งแรก

Cohesiveness หมายถึง อัตราส่วนของแรงระหว่างการกดครั้งที่ 2 จากจุดเดิมที่กดครั้งแรก

Springiness หมายถึง ส่วนสูงที่ตัวอย่างสามารถกลับคืนสู่สภาพเดิมได้ระหว่างเวลาที่สิ้นสุดการกดครั้งแรกและเริ่มการกดครั้งใหม่

Chewiness หมายถึง Hardness x Cohesiveness x Springiness