

ชื่อวิทยานิพนธ์ ผลของการแช่เยือกแข็งต่อคุณภาพของกะหรี่ปั๊ปใส่ไก่
ผู้เขียน นางสาวอัมพวัน ลิขิตหัตถศิลป์
สาขาวิชา เทคโนโลยีอาหาร
ปีการศึกษา 2547

บทคัดย่อ

การศึกษาผลของการแช่เยือกแข็งต่อคุณภาพของกะหรี่ปั๊ปใส่ไก่ พบว่า การทอดก่อนการแช่เยือกแข็ง ทำให้ค่าความชื้น วอเตอร์แอกทิวิตี และค่าความหืน (TBARS) เพิ่มขึ้น ส่วนค่าต้านแรงกดมีค่าลดลง และการทำละลายกะหรี่ปั๊ปแช่เยือกแข็งก่อนการทอดไม่มีผลต่อการเปลี่ยนแปลงของคุณภาพ การศึกษาการแช่เยือกแข็งและการทำละลายสลับกัน 0, 1 และ 2 รอบ ในกะหรี่ปั๊ปสดแช่เยือกแข็ง พบว่า ผลึกน้ำแข็งและการสูญเสียน้ำหนักเพิ่มมากขึ้น แต่ไม่มีผลต่อค่าต้านแรงกด สี (L, a และ b) กลิ่นหืน และคะแนนความชอบของผู้ทดสอบ จากการศึกษาการเปลี่ยนแปลงคุณภาพของกะหรี่ปั๊ปสดระหว่างเก็บรักษาที่ -18 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 3 เดือน ไม่พบการเปลี่ยนแปลงคุณภาพทางประสาทสัมผัส ในขณะที่ค่าการสูญเสียน้ำหนักเนื่องจากการทำละลาย ค่าต้านแรงกด และค่า TBARS เพิ่มขึ้น ส่วนในกะหรี่ปั๊ปทอดแช่เยือกแข็งที่เก็บรักษาไว้ 3 เดือน พบว่า ค่าการสูญเสียน้ำหนักเนื่องจากการทำละลายมีค่าไม่เปลี่ยนแปลง แต่ค่าต้านแรงกดมีค่าลดลง ซึ่งสอดคล้องกับค่าความกรอบที่ได้จากการทดสอบทางประสาทสัมผัส แต่อย่างไรก็ตามผลึกน้ำแข็งกะหรี่ปั๊ปแช่เยือกแข็งยังเป็นที่ยอมรับของผู้ทดสอบภายหลังการเก็บรักษา ผลการวิเคราะห์คุณภาพทางจุลินทรีย์ พบว่า จำนวนจุลินทรีย์ทั้งหมด (Total Viable Count) มีค่าลดลง และตรวจไม่พบ Psychrotropic bacteria, Coliforms, *Bacillus cereus* และ *Staphylococcus aureus* ตลอดการเก็บรักษา และเมื่อนำกะหรี่ปั๊ปทอดแช่เยือกแข็งมาเก็บรักษาที่ 10 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 7 วัน พบว่า ค่าต้านแรงกดมีค่าลดลง ส่วนค่า TBARS มีค่าเพิ่มขึ้นภายหลังการเก็บรักษาไว้ 3 วัน เมื่อศึกษาการยอมรับของผู้บริโภคทั่วไปต่อผลึกน้ำแข็งกะหรี่ปั๊ปทอดแช่เยือกแข็ง ในอำเภอหาดใหญ่ จังหวัดสงขลา พบว่า ผู้ทดสอบยอมรับผลึกน้ำแข็งกะหรี่ปั๊ปทอดแช่เยือกแข็ง ร้อยละ 99

Thesis Title Effects of Freezing on Curry Chicken Filled Puff Quality
Author Miss Ampawan Likithattasin
Major Program Food Technology
Academic Year 2004

Abstract

The study of freezing effects on the quality of curry chicken filled puff was conducted. The results in fried curry puff showed that moisture content, water activity and TBARS were increased but compression force was not. The effect of thawing before frying did not affect the puff quality. For the fresh frozen curry puff, the freeze-thaw (0, 1 and 2 cycles) did not show the influence on the compression force, color (L, a and b) TBARS and acceptability on the sensory test but the water loss was increased. During storage of fresh frozen curry puff at -18°C for 3 months, it was not changed on the sensory result while the water loss, compression force and TBARS were risen. In contrast, fried frozen curry puff was increased in water loss and lower in compression force which related to the panelist's result. However, the products were accepted after 3 months storage. The result on microorganism, the Total Viable Count was decreased but Psychrotropic bacteria, Coliforms, *Bacillus cereus* and *Staphylococcus aureus* were not detected during 3 months storage. After keeping of fried frozen curry puff at 10°C for 7 days, the compression force was lower but higher in TBARS after 3 days storage. On the consumers' survey in Hatyai district, Songkhla province, the result showed that 99 percents of the consumer accepted fried frozen curry puff.