บทคัดย่อ

งานวิจัยนี้เป็นการศึกษาเพื่อหาแนวทางในการจัดการวัตถุดิบที่มีปริมาณมากและมีปัญหาราคาตกต่ำเมื่อถึงฤดูกาล เพื่อให้สามารถยืดเวลาการใช้ผลิตผลทางการเกษตรที่มีออกไปนอกฤดูกาลของผลผลิตนั้น จากการศึกษาพบว่าผลไม้ที่มีศักยภาพในการนำมาศึกษาคือทุเรียนพันธุ์พื้นเมือง ที่สามารถนำมาแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์ทุเรียนกวนซึ่งเป็นอาหารที่ได้รับความนิยมอย่างแพร่หลาย การศึกษาผลของการแปรรูปเบื้องต้นต่อการเปลี่ยนแปลงคุณภาพของเนื้อทุเรียนตามระยะเวลา ทำโดยนำเนื้อทุเรียนแบบสด และเนื้อทุเรียนที่ผ่านการแปรรูปเบื้องต้น โดยการให้ความร้อน ที่อุณหภูมิ 75 - 80 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 30 นาที เก็บรักษาไว้ที่ความเย็นระดับอุณหภูมิ 4 องศาเซลเซียส หรือ 0 องศาเซลเซียส สุ่มตัวอย่างเนื้อทุเรียนมาตรวจปริมาณเชื้อจุลินทรีย์ทั้งหมด (CFU/g) ปริมาณยีสต์และรา (CFU/g) และนำเนื้อทุเรียนที่เก็บมาแปรรูปเป็นทุเรียนกวนและทดสอบทางประสาทสัมผัสเพื่อศึกษาการยอมรับของผู้บริโภค ผลจากการศึกษาพบว่าการแปรรูปเนื้อทุเรียนเบื้องต้นก่อนเก็บรักษาสามารถยืดอายุการเก็บรักษาได้นานกว่าการเก็บเนื้อสด โดยจากแนวทางข้างต้นจะสามารถทำให้ยืดระยะเวลาในการใช้วัตถุดิบไปได้ 30 วัน และ 6 เดือน ตามลำดับ ระยะเวลาในการเก็บรักษาส่งผลต่อการยอมรับของผู้บริโภคในด้าน สี กลิ่น รสชาติ เนื้อสัมผัส และความชอบโดยรวม ที่ลดลงตามระยะเวลาการเก็บที่นานขึ้น

Abstract

This research is aimed to search for raw material management of the local fruits, which large volume and declined price in their harvest period. Consequently, the utilization time of fruit raw material can be prolong. From the study, it was found that the potential fruit in this area is local Durian, that can process to be a famous food ,Durian Paste. Fresh and preprocessed (heating at 75 – 80 °C for 30 minutes) Durian fruit was storage at 4 and 0 °C. The sample was taken ,every 3 days and 1 month respectively according to storage condition, to study quality change by measured total viable count , yeast and mould (CFU/g) and sensory evaluation of Durian paste. The result showed that preprocessed Durian have a long shelflife than fresh Durian. Preprocessed Durian could be stored for 30 day and 1 month and at 4 and 0 °C respectively. However, the increasing of storage time effect ted to color, flavor, taste, texture, and overall acceptance of Durian paste.