

บทคัดย่อ

เมล็ดพันธุ์รวมควัน ผลิตขึ้นโดยการนำเมล็ดพันธุ์ดิบมาปอกเปลือกหุ้มเมล็ด ต้มในน้ำเดือด อบแห้ง ทอด ผสมเกลือปนและรวมควัน พบว่าขั้นตอนการผลิตเมล็ดพันธุ์รวมควันมีดังนี้ การแช่สารละลายโซเดียมไฮดรอกไซด์ 1% ที่เดือดนาน 3 นาที เป็นสภาวะที่เหมาะสมในการปอกเปลือกหุ้มเมล็ดพันธุ์ เมล็ดพันธุ์ที่ผ่านการปอกเปลือกแล้วนำไปต้มในน้ำเดือดนาน 5 นาที และอบแห้งด้วยตู้อบแห้งแบบลมร้อนที่อุณหภูมิ 60 °ซ จนกระทั่งมีปริมาณความชื้น 48% นำทอดในน้ำมันพืช อุณหภูมิ 160 °ซ นาน 5 นาที สะเด็ดน้ำมัน แล้วเติมเกลือปน 2% ผสมให้เข้ากันดีและทำการรวมควันที่อุณหภูมิ 40 °ซ 1 ชั่วโมง 30 นาที บรรจุผลิตภัณฑ์ในถุงโพลีเอทิลีน เก็บที่อุณหภูมิห้อง ให้ผลการทดสอบคุณภาพของผลิตภัณฑ์ทางประสาทสัมผัสและจุลินทรีย์ยังเป็นที่ยอมรับของผู้บริโภค เมื่อมีอายุการเก็บนาน 15 วัน

Abstract

Smoked jackfruit seeds were produced by peeling, drying, deep fat frying, salting and smoking the raw seeds. The optimum conditions for preparation were as followed : boiling in 1% sodium hydroxide for 3 min prior to pericarp peeling by hand, boiling in water for 5 min, drying in a hot air dryer at 60 °C till the seeds obtained 48% moisture content, deep fat frying at 160 °C for 5 min, salting with 2% table salt and smoking at 40 °C for 1.5 hrs. using bagasse as smoking material.

The smoked jackfruit seeds were stored in polyethylene bags at room temperature. Microbial and sensory analysis showed acceptable quality after storage for 15 days.

Key words : Smoked jackfruit seed, peeling, drying, deep fat frying, smoking