

หัวข้อวิทยานิพนธ์	การผลิตส้มโวก่ดำรับหลวงพระบางจากเนื้อโวก่ประดู่หางดำเชียงใหม่พร้อมบริโภคในบรรจุภัณฑ์อ่อนตัวด้วยกระบวนการทางความร้อน
เขียน	นายไพฑิฉัตร ดาหลวง
ปริญญา	วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต (วิทยาศาสตรและเทคโนโลยีการอาหาร)
อาจารย์ที่ปรึกษา	รศ. ดร. อภิรักษ์ เพียรมงคล

บทคัดย่อ

งานวิจัยนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อพัฒนาผลิตภัณฑ์ส้มโวก่ดำรับหลวงพระบางจากเนื้อโวก่ประดู่หางดำเชียงใหม่พร้อมบริโภคโดยกระบวนการทางความร้อน ดำรับส้มโวก่ที่เหมาะสมสำหรับการผลิตเป็นผลิตภัณฑ์พร้อมบริโภค ประกอบด้วยเนื้อโวก่ในสัดส่วน 30 % (โดยน้ำหนัก) ของส่วนที่เป็นอาหารเหลว วิธีการให้ความร้อนเพื่อฆ่าเชื้อผลิตภัณฑ์ โดยการต้ม หรือการนึ่ง รวมทั้งขนาดของบรรจุภัณฑ์ที่ใช้ (250 หรือ 500 กรัม) มีผลต่อคุณสมบัติของผลิตภัณฑ์เพียงเล็กน้อย อย่างไรก็ตามอัตราการแทรกผ่านความร้อนโดยวิธีการนึ่งจะสูงกว่าการต้ม ค่า F_0 ของผลิตภัณฑ์มีค่าเท่ากับ 6.46 นาที โดยคุณภาพของผลิตภัณฑ์ที่ผ่านการฆ่าเชื้อที่สภาวะนี้โดยรวมเป็นที่ยอมรับ และมีความปลอดภัยด้านจุลินทรีย์ เป็นไปตามมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชนที่เกี่ยวข้อง.

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright© by Chiang Mai University
All rights reserved

Thesis Title Production of Ready to Eat Luang Prabang Style Sour Chicken Soup from Pradu
Hang Dam Chiang Mai in Hermetically Sealed Pouch Thermal Processing

Author Mr. Phathaiphicith Dalavongs

Degree Master of Science (Food Science and Technology)

Advisor Assoc. Prof. Dr. Aphirak Phianmongkhol

ABSTRACT

This study aimed to develop ready-to-eat Luang Prabang style sour chicken soup from the meat of Pradu Hangdam Chiang Mai by using small scale thermal processing. Experimental results revealed that the portion of chicken meat of 30 % (w/w) to that of liquid food in the packaging was appropriated. Heat delivery methods by means of boiling or steaming, and also the sizes of packaging (250 and 500 g) were generally not affected the qualities of the product. However, the heat penetration rate provided by steaming was higher than that of boiling. F_0 value for the product was found to be 6.46 minute and the qualities of the processed product under this condition were acceptable and microbiology safe for consumption according to related products of Thai standards for small enterprise product.

Copyright© by Chiang Mai University
All rights reserved