บทคัดย่อ

การศึกษาวิธีการเตรียมใบบัวบกก่อนการอบแห้งโดย (1) ลวกน้ำร้อน 90 องศาเซลเซียส 60 วินาที แช่น้ำเย็น สะเด็ดน้ำ (2) ลวกด้วย 0.1% $NaHCO_3$ ในน้ำร้อน 90 องศาเซลเซียส 60 วินาที แช่น้ำเย็น สะเด็ดน้ำ และ (3) ตัวอย่างควบคุม คือ ไม่ผ่านการลวก จากนั้นนำไปอบแห้ง บดเป็นผงแล้วนำไปวัดค่าน้ำที่เป็นประโยชน์ ค่าความชื้น จากนั้นนำไปชงเป็นชาทดสอบการยอมรับของผู้บริโภค (*n*=60) พบว่าวิธีเตรียมที่เหมาะสมคือ นำใบบัวบกมาล้างน้ำนวด 5 นาที ลวกด้วย 0.1 %$NaHCO_3$ ในน้ำร้อน 90 องศาเซลเซียส 60 วินาที แช่น้ำเย็นทันที 5 นาที สะเด็ดน้ำ แล้วนำไปอบ โดยมีคะแนนความชอบมากที่สุดเท่ากับ 7.0 จากการศึกษาอุณหภูมิและเวลาการอบที่เหมาะสมเพื่อให้ได้ใบบัวบกที่มีความชื้นต่ำกว่าร้อยละ 7 พบว่าที่อุณหภูมิ 50 องศาเซลเซียสใช้เวลา 50 นาที ที่ 60 องศาเซลเซียสใช้เวลา 45 นาที และที่ 70 องศาเซลเซียสใช้เวลา 25 นาที

Abstract

Pretreated Pennywort leaves using (1) water blanching 90 °C 60 sec, cooling, draining, (2) 0.1% $NaHCO_3$ in hot water blanching 90 °C 60 sec, cooling, draining, and (3) control, no blanching, were studied. They were then dried, ground into powder and measured their water activity and their moisture content. Consumers acceptability (*n*=60) on Pennywort tea samples were investigated. The optimal pretreatment method with the highest overall liking score (7) was washing, kneading 5 min, blanching with 0.1% $NaHCO_3$ in hot water 90 °C 60 sec, cooling 5 min, draining and then drying. In order to obtain moisture content less than 7%, the optimum temperature and time for drying Pennywort leaves were at 50 °C 50 min, 60 °C 45 min, and 70°C 25 min.

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright © by Chiang Mai University
All rights reserved