

บทคัดย่อ

การศึกษา รวบรวมสูตรการทำน้ำปูเพื่อพัฒนาให้เป็นสินค้าที่มีคุณภาพ

เมื่อนำน้ำปูจำนวน 7 ตัวอย่าง ซึ่งใช้ส่วนประกอบของสมุนไพรที่แตกต่างกันมาทดสอบรสชาติทางประสาทสัมผัสโดยวิธี 9-point Hedonic scale โดยมีผู้ทดสอบ จำนวน 30 คน ผลการวิเคราะห์ข้อมูลแสดงให้เห็นว่าน้ำปูซึ่งมีรสชาติเป็นที่ยอมรับของผู้บริโภคมากที่สุดนั้นใช้ตะไคร้ รองลงมาน้ำปูที่ใช้ใบขมิ้นเป็นส่วนประกอบ เมื่อนำน้ำปูมาวิเคราะห์หาจุลินทรีย์ปนเปื้อน เช่น ยีสต์, เชื้อรา, *Salmonella* sp. และ *Escherichia coli* พบว่าไม่มีเชื้อดังกล่าวปนเปื้อนมากับน้ำปู จากการศึกษาพบว่า น้ำปูมีค่า A_w อยู่ระหว่าง 0.62-0.65 ซึ่งเป็นค่าที่ทำให้จุลินทรีย์สามารถเจริญในน้ำปูได้ยาก จากการวิเคราะห์ปริมาณสารอาหารพบว่าน้ำปูมีโปรตีน เท่ากับ 31.67% ไขมัน เท่ากับ 2.54%, คาร์โบไฮเดรต เท่ากับ 12.68%, เถ้า 22.52% และเส้นใย เท่ากับ 1.70% น้ำปูมีปริมาณธาตุเหล็ก, โซเดียม, แคลเซียมและสังกะสี เท่ากับ 0.1%, 3.25%, 0.87% และ 0.01% ตามลำดับ ในน้ำปู 100 กรัมมีวิตามินเอ เท่ากับ 35.53 ไมโครกรัม วิตามินบีหนึ่ง เท่ากับ 0.04 มิลลิกรัม แต่ตรวจไม่พบวิตามินซี มีกรดอะมิโนจำนวนไม่น้อยกว่า 17 ชนิดในน้ำปู โดยมีปริมาณของกรดกลูตามิกมากที่สุด รองลงมา คือ โกลซีนและอะลานีน น้ำปูนั้นมีกรดอินทรีย์หลายชนิด เช่น กรดอะซิติก กรดซิตริก กรดแลคติก กรดซัคซินิกและกรดไพโรกลูตามิก ผลการศึกษาค่าความเป็นพิษของน้ำปูโดยการทดสอบกับเซลล์ลิมโฟไฟซัยท์ของมนุษย์ พบว่าน้ำปูนั้นไม่เป็นพิษเพราะไม่ทำให้โครโมโซมของลิมโฟไฟซัยท์เกิดการแตกหัก

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่

Copyright© by Chiang Mai University

All rights reserved