

มีนา ศรีชมภู ศิราพร นาคปาน และสุภาพร รื่นโพธิ์วงษ์ 2550 : การผลิตผลิตภัณฑ์ไส้กรอกหมักเสริมใยอาหารจากเปลือกส้มโอส่วนขาว ปริญญาวิทยาศาสตรบัณฑิต (วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร) โปรแกรมวิทยาศาสตรและเทคโนโลยีการอาหาร กรรมการที่ปรึกษา : อาจารย์อุษา พันฤทธิ์ดำ, วท.ม. (เทคโนโลยีชีวภาพ). 94 หน้า

งานวิจัยนี้เพื่อศึกษาการเติมเปลือกส้มโอส่วนขาวในไส้กรอกหมัก โดยใช้เปลือกส้มโอ ส่วนขาวดิบและเปลือกส้มโอส่วนขาวต้มที่ปริมาณแตกต่างกันคือร้อยละ 0 2.5 5 7.5 และ 10 พบว่า ไส้กรอกหมักที่เติมเปลือกส้มโอส่วนขาวต้มที่ปริมาณ ร้อยละ 10 ผู้ทดสอบชิมให้การยอมรับมากที่สุด ซึ่งไส้กรอกหมักที่มีการเติมเปลือกส้มโอส่วนขาวต้มร้อยละ 10 จะมีปริมาณ เส้นใยเพิ่มขึ้นจากสูตรที่ไม่ได้เติมเปลือกส้มโอส่วนขาวถึง 3 เท่า และจากการศึกษาปริมาณ ข้าวเจ้าสุก ที่ระดับร้อยละ 15 20 25 30 และ 35 พบว่าผู้ทดสอบชิมให้การยอมรับไส้กรอกหมักที่มีการเติมเปลือกส้มโอส่วนขาวต้ม ร้อยละ 10 และปริมาณข้าวเจ้าสุกร้อยละ 35 และเมื่อศึกษาระยะเวลาการเก็บรักษาที่อุณหภูมิตู้เย็น (4 องศาเซลเซียส) เป็นเวลา 0 1 3 5 และ 7 วัน พบว่าไส้กรอกหมักที่เก็บรักษาเป็นระยะเวลา 5 วัน ผู้ทดสอบชิมไม่ยอมรับ โดยมีปริมาณความชื้น โปรตีน ไขมัน และ ค่าพีเอช (41.89 16.01 26.35 และ 4.45 เปอร์เซ็นต์ ตามลำดับ) ส่วนปริมาณเส้นใย และเถ้าไม่แตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญ ($P \geq 0.05$) ค่าความสว่าง (L^*) เท่ากับ 62.57 ค่าสีแดง (a^*) เท่ากับ 6.71 และค่าสีเหลือง (b^*) เท่ากับ 16.94 ปริมาณจุลินทรีย์ทั้งหมด (TPC) เท่ากับ 4.10×10^4 โคโลนีต่อกรัม เชื้อแลคติกแอซิดแบคทีเรีย (LAB) เท่ากับ 4.46×10^7 โคโลนีต่อกรัม ส่วนสแตปไฟโลคอกคัส ออเรียส (*S. aureus*) ไม่พบในผลิตภัณฑ์ไส้กรอกหมัก นอกจากนี้ยังพบว่าไส้กรอกหมักที่เก็บรักษาเป็นระยะเวลา 5 วัน จะมีสีเขียว และเมื่ออภิเษกผิวของไส้กรอกหมัก และมีกลิ่นเหม็นบูด