

ทัศนีย์ ขาวนา 2556: คุณภาพทางกายภาพและทางประสาทสัมผัสของผลิตภัณฑ์คริสพีเลิฟรสพริกขี้หนูและรสอบเชย ปรินญาวิทยาศาสตร์บัณฑิต (วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร) โปรแกรมวิทยาศาตร์และเทคโนโลยีการอาหาร อาจารย์ที่ปรึกษา : นางสุธรรมา พิสุทธิโสภณ , วท.ม. (อุตสาหกรรมเกษตร):94หน้า

การวิจัยนี้มีจุดประสงค์เพื่อ 1. ศึกษาคุณภาพทางกายภาพและประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัสของผลิตภัณฑ์คริสพีเลิฟรสพื้นฐาน รสพริกขี้หนู และรสอบเชยโดย ตรวจสอบพินิจด้วย ผู้วิจัยด้านลักษณะปรากฏ สี กลิ่น รสชาติ ความกรอบ และการติดฟัน วัดลักษณะเนื้อสัมผัสด้านความแข็ง ความกรอบ วัดค่าสี $L^* a^* b^*$ วอเตอร์แอกทิวิตีและปริมาณความชื้น และประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัส ด้านลักษณะปรากฏ สี กลิ่น รสชาติ เนื้อสัมผัส (ความกรอบ ความแข็ง การติดฟัน) และความชอบโดยรวม ใช้ผู้ทดสอบชิม จำนวน 15 คน ใช้แบบทดสอบความชอบ (9-point hedonic scale)2. ศึกษาต้นทุนการผลิตคริสพีเลิฟทุกรสชาติ และ 3.ศึกษาการเปลี่ยนแปลงระหว่างการเก็บรักษาของผลิตภัณฑ์คริสพีเลิฟทุกรสชาติ เก็บไว้ที่อุณหภูมิห้อง เป็นเวลา 28 วันตรวจสอบพินิจโดยผู้วิจัยด้านความกรอบ กลิ่นเหม็นหืน น้ำตาลเคลือบ การเปลี่ยนแปลงกลิ่นรส และวิเคราะห์คุณภาพทางกายภาพดังที่กล่าวไว้ข้างต้น ผลการศึกษามีดังนี้

ผลิตภัณฑ์คริสพีเลิฟรสพื้นฐาน รสพริกขี้หนูและรสอบเชย มีลักษณะเป็นแผ่นบางกรอบ รูปหัวใจ สีน้ำตาลทอง มันวาว ไม่เหนียวติดมือไม่เหนียวติดฟันคริสพีเลิฟรสพริกขี้หนูจะมีพริกขี้หนูปนกระจายทั่วแผ่นและมีรสเผ็ดเล็กน้อย ส่วนรสอบเชยจะมีผงอบเชยกระจายทั่วแผ่นและมีกลิ่นรสของอบเชย มีค่าความแข็ง ความกรอบ ค่าสี $L^* a^* b^*$ ค่าวอเตอร์แอกทิวิตีและปริมาณความชื้น ไม่แตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญ ($p > 0.05$) โดยมีค่าความแข็ง 1345.61-1395.43 นิวตัน ความกรอบ 12.55-13.06ฟีกค่า $L^* 50.34-51.56$ ค่า $a^* 10.34-10.54$ ค่า $b^* 28.38- 29.75$ ค่าวอเตอร์แอกทิวิตี 0.32-0.33 และปริมาณความชื้นร้อยละ1.48-1.50 มีคะแนนความชอบด้านลักษณะปรากฏ สี ความกรอบ ความแข็ง และการติดฟัน ไม่แตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญ ($p > 0.05$) ส่วนกลิ่น รสชาติ และความชอบโดยรวมมีคะแนนความชอบแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญ ($p \leq 0.05$) โดยคริสพีเลิฟรสพริกขี้หนูมีคะแนนความชอบโดยรวมมากที่สุดซึ่งอยู่ในระดับชอบมากต้นทุนการผลิตคริสพีเลิฟ 100 กรัม เท่ากับ 63-64 บาท ค่าความแข็ง ความกรอบ และค่าสี $L^* a^* b^*$ ลดลงส่วนค่าวอเตอร์แอกทิวิตีและปริมาณความชื้นเพิ่มขึ้นเมื่อระยะเวลาการเก็บรักษาเพิ่มมากขึ้น แต่ยังคงอยู่ในช่วงที่ผู้บริโภคยอมรับได้