

ดวงแก้ว ธรรมสาส์ และสรวงสุดาทองศิลป์ 2558: การทำชิงแช่อิ่มอบแห้งจากชิงตองเกลือ จากห้างหุ้นส่วน จำกัด เพิ่มทรัพย์ผู้ดูแลการเกษตร ปริญญาวิทยาศาสตรบัณฑิต (วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร) สาขาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหารอาจารย์ที่ปรึกษาจารย์ ดร.นันทิณี แสงทองพินิจ 108 หน้า

การศึกษาการผลิตชิงแช่อิ่มอบแห้งจากชิงตองเกลือ โดยศึกษาผลการลวกชิงต่อการแช่อิ่ม ความเข้มข้นของน้ำตาลที่เหมาะสม การล้างชิงแช่อิ่มก่อนการอบแห้ง อุณหภูมิที่ใช้ในการอบแห้งชิงแช่อิ่ม และการเปลี่ยนแปลงระหว่างการเก็บรักษา โดยการวัดคุณภาพทางเคมี กายภาพ และด้านจุลินทรีย์ จากผลการทดลองพบว่า การลวกชิงในน้ำเดือดเป็นเวลา 3 นาที เป็นวิธีที่เหมาะสมที่สุด ความเข้มข้นของน้ำแช่อิ่มที่เหมาะสมคือ ร้อยละ 70 ก่อนการอบแห้งชิงแช่อิ่มควรล้างน้ำแช่อิ่มด้วยน้ำผสมโซเดียมเมตาไบซัลไฟต์ร้อยละ 0.1 อุณหภูมิที่เหมาะสมสำหรับการอบแห้งชิงแช่อิ่มคือ 70 องศาเซลเซียส เนื่องจากประหยัดเวลาและพลังงานที่ใช้ในการอบแห้ง การเก็บรักษาชิงแช่อิ่มอบแห้งที่อุณหภูมิห้องเป็นระยะเวลา 1 เดือน คุณภาพและลักษณะปรากฏยังเป็นที่ยอมรับของผู้บริโภค แต่การเก็บรักษาที่อุณหภูมิสูง (50 องศาเซลเซียส และความชื้นสัมพัทธ์ร้อยละ 75) จะทำให้คุณภาพเสื่อมได้เร็วภายในระยะเวลา 2 สัปดาห์ ทำให้สีเข้มขึ้น ความชื้นเกินมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชนของสมุนไพรแช่อิ่ม (ม.พ.ช.344/2557) และค่าออกเทอร์แอคติวิตีเกินมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชนของผลไม้แช่อิ่ม (ม.พ.ช.136/2556) คุณภาพของชิงแช่อิ่มที่บรรจุในถุง polypropylene และถุง oriented Polypropylene ไม่มีความแตกต่างกันที่เก็บรักษาในแต่ละสัปดาห์ ไม่พบจุลินทรีย์ที่ก่อให้เกิดโรคหรือจุลินทรีย์ที่ทำให้เสื่อมเสียเกินมาตรฐาน เนื่องจากผลิตภัณฑ์มีค่าความเป็นกรดต่ำ มีค่าออกเทอร์แอคติวิตีและค่าความชื้นต่ำ ผลิตภัณฑ์ชิงแช่อิ่มอบแห้งสูตรที่ผ่านการคัดเลือกจากผู้วิจัย และผู้ประกอบการ เป็นชิงแช่อิ่มอบแห้งที่ได้รับการยอมรับจากผู้บริโภค