

ชื่อเรื่องวิทยานิพนธ์      การพัฒนาผงหมักไก่สมุนไพร

ผู้เขียน                      นางสาวศิริกัลยา ศรียอด

ปริญญา                      วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต (วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร)

อาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์      รองศาสตราจารย์ ดร. ไพโรจน์ วิริยจारी

### บทคัดย่อ

การทดสอบการยอมรับของผู้บริโภคต่อสมุนไพรที่ใช้ในการผลิตผลิตภัณฑ์ พบว่า โรสแมรี่และทาร์ม์ ผู้บริโภคให้การยอมรับมากที่สุด รองลงมาเป็นบาล์มและออริกาโน ในการศึกษาอัตราส่วนของสมุนไพร 4 ชนิดที่ใช้ในสูตรการผลิต พบว่าอัตราส่วนที่เหมาะสมคือออริกาโน ร้อยละ 19.38 บาล์มร้อยละ 24.71 ทาร์มร้อยละ 28.11 และโรสแมรี่ร้อยละ 27.80 การศึกษาอัตราส่วนที่เหมาะสมของส่วนผสมทั้งหมดที่ใช้ในการผลิต พบว่าอัตราส่วนที่เหมาะสมคือ น้ำตาล ร้อยละ 46.77 เกลือร้อยละ 16.15 ซีอิ๊วผงร้อยละ 25.30 และสมุนไพรร้อยละ 11.78 การศึกษาหาปริมาณผงหมักไก่สมุนไพรที่ใช้และระยะเวลาที่เหมาะสมต่อการหมัก พบว่าปริมาณผงหมักไก่สมุนไพรที่เหมาะสมคือ 33 กรัมต่อน้ำหนักไก่ 500 กรัม และระยะเวลาที่เหมาะสมต่อการหมักคือ 20 นาที ที่อุณหภูมิห้อง (28 – 30 องศาเซลเซียส)

ผลิตภัณฑ์ผงหมักไก่สมุนไพรมีการยอมรับที่ดีจากผู้บริโภคทั้งในด้านลักษณะสีน้ำตาล กลิ่นรสสมุนไพร รสหวาน รสเค็ม ความนุ่ม และการยอมรับรวม โดยมีค่าสัดส่วนเฉลี่ยของผลิตภัณฑ์ในลักษณะดังกล่าวเท่ากับ 1.03, 0.93, 0.95, 1.07, 0.96 และ 0.85 ตามลำดับ

เมื่อนำผลิตภัณฑ์ที่ผลิตโดยใช้สูตรและกระบวนการผลิตที่เหมาะสมเพื่อศึกษาผลของสารป้องกันการเกาะติดและอุณหภูมิที่มีผลต่อการเปลี่ยนแปลงคุณภาพของผลิตภัณฑ์ระหว่างการเก็บรักษา พบว่าการไม่ใช้และการใช้สารป้องกันการเกาะติดไม่ทำให้คุณภาพของผลิตภัณฑ์

แตกต่างกัน อุณหภูมิที่เหมาะสมต่อการเก็บรักษาผลิตภัณฑ์มากที่สุดคือที่ 25 องศาเซลเซียส การคาดคะเนอายุการเก็บรักษาของผลิตภัณฑ์ พบว่าผงหมักไค้สมุนไพรมะขามที่ใช้สารป้องกันการเกาะติดสามารถเก็บที่อุณหภูมิ 25 องศาเซลเซียส ได้นาน 6 เดือน



ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่

Copyright© by Chiang Mai University  
All rights reserved

<b>Thesis Title</b>	Development of Mixed Herbal Seasoning for Chicken
<b>Author</b>	Miss Sirikallaya Sriyod
<b>Degree</b>	Master of Science (Food Science and Technology)
<b>Thesis Advisor</b>	Assoc. Prof. Dr. Pairote Wiriyaacharee

### ABSTRACT

The study of consumer acceptability on the herbal used in formulation, it was found that rosemary and thyme were more acceptable than balm and oregano. The best composition of the herbals were 19.38% oregano, 24.71% balm, 28.11% thyme and 27.80% rosemary. The optimization of the total component system was studied. The total component system composed of 46.77% sugar, 16.15% salt, 25.30% soy sauce powder and 11.78% herbal. In addition, quantity 33 g of the total component system and curing time for conditioning was suitable for 500 g of chicken with 20 min curing time at room temperature (28 – 30 °C).

The panelists accepted the final product with mean ideal ratio scores of brown color, flavor of herbs, sweetness, saltiness, softness and overall acceptability by the scores of 1.03, 0.93, 0.95, 1.07, 0.96 and 0.85, respectively.

Mixed herbal seasoning for chicken developed from suitable formula and processing were brought to study the effect of silicon dioxide as anticaking agent and temperatures during storage. The study showed that silicon dioxide had no significant effects on quality of the seasoning.

The most suitable storage temperature was 25 °C. The shelf-life prediction was found to be kept at 25 °C with no anticaking agent which had the shelf-life of 6 months.



ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่

Copyright© by Chiang Mai University

All rights reserved