

หัวข้อวิจัย	การพัฒนาผลิตภัณฑ์ต้มยำปลาทูน่ากึ่งสำเร็จรูป
ผู้ดำเนินการวิจัย	นางสาวชุติปภา สุวรรณกนิษฐ์ นายสืบพงษ์ การณมรรคผล นายอภิชาติ วรรณเขียว
หน่วยงาน	หลักสูตรวิทยาศาสตรจารย์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนสุนันทา
ปีการศึกษา	2550

### บทคัดย่อ

การพัฒนาผลิตภัณฑ์ต้มยำปลาทูน่ากึ่งสำเร็จรูป มีวัตถุประสงค์เพื่อใช้ประโยชน์ของเหลือจากโรงงานผลิตปลาทูน่ากระป๋อง ซึ่งเป็นเศษปลาทูน่าติดเค็ดมีสีค่อนข้างคล้ำ มาพัฒนาเป็นผลิตภัณฑ์ต้มยำกึ่งสำเร็จรูป เพียงเติมน้ำร้อนก็สามารถรับประทานได้ทันที การวิจัยเริ่มจากคัดเลือกสูตรต้มยำต้นแบบจาก 3 แหล่งที่มา พบว่า ผู้ทดสอบให้คะแนนความชอบต้มยำสูตรที่ 1 มากที่สุดเมื่อนำมาทำแห้ง พบว่า กลิ่นรสต้มยำหายไปจึงปรับปรุงรสชาติด้วยวิธีการให้คะแนนความชอบร่วมกับ Just About Right (JAR) ศึกษาชนิดของต้มยำสูตรน้ำข้น และน้ำใส นำไปทำแห้งด้วยเครื่องอบแห้งแบบลูกกลิ้ง นำมาคืนรูป และทดสอบคุณภาพทางประสาทสัมผัส พบว่า ผู้ทดสอบให้การยอมรับต้มยำสูตรน้ำข้นมากกว่าสูตรน้ำใสอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ( $P \leq 0.05$ ) หลังจากนั้นศึกษาอัตราส่วนการคืนรูประหว่างผลิตภัณฑ์ต้มยำปลาทูน่าอบแห้งกึ่งสำเร็จรูปต่อน้ำร้อน (กรัมต่อมิลลิลิตร) เท่ากับ 1: 8 1: 10 และ 1: 12 พบว่า อัตราส่วนการคืนรูปที่เหมาะสมที่สุด คือ 1: 8 ศึกษาการเพิ่มปริมาณปลาทูน่าที่ 2 และ 3 เท่า เปรียบเทียบกับสูตรควบคุม (1 เท่า) ผลที่ได้จากผู้ทดสอบคือการเพิ่มปริมาณปลาทูน่า 2 เท่า ได้รับคะแนนมากที่สุดในทุกคุณลักษณะที่ศึกษา (ลักษณะปรากฏ สี กลิ่นต้มยำ กลิ่นรสต้มยำ รสชาติ และความชอบรวม) ศึกษาการใช้แป้งข้าวโพดในผลิตภัณฑ์ต้มยำปลาทูน่ากึ่งสำเร็จรูป เปรียบเทียบกับสูตรควบคุม (มอลโตเด็คซ์ทริน) เมื่อนำผลิตภัณฑ์ต้มยำปลาทูน่ากึ่งสำเร็จรูปมาคืนรูป พบว่า สูตรที่ใช้แป้งข้าวโพดได้คะแนนความชอบมากกว่าสูตรควบคุมอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ( $P \leq 0.05$ )

**คำสำคัญ:** ต้มยำ ปลาทูน่า กึ่งสำเร็จรูป การอบแห้งแบบลูกกลิ้ง การพัฒนาผลิตภัณฑ์

<b>Research Title</b>	Development of Instant Tom – Yum Tuna
<b>Researcher</b>	Miss Chutipapha Suwankanit Mr. Sueppong Karunmakpon Mr. Apichart Wannakheaw
<b>Organization</b>	Curriculum of Food Science and Technology Faculty of Science and Technology Suan Dusit Rajabhat University
<b>Academic Year</b>	2007

#### **Abstract**

Tom – Yum is the most worldwide famous traditional Thai spicy soup as a top Thai cuisine in many countries. This research purpose was a product development by utilizing residue from canned tuna industry in order to develop Tom – Yum Instant, ready to consume by pouring hot water to product mixture in only one minute. In terms of Instant, the product can be kept longer, comparing to fresh Tom – Yum. Three Tom – Yum formulas were selected and the result showed that volatile was disappeared after drum drying. Therefore, the optimal formula was obtained by adjusting the taste using 9 – Point Hedonic Scale and JAR sensory methods. Tom – Yum was characterized between clear soup (without milk) and milky one (with milk). These two types were on drum drying processes, after reforming, the milky spicy soup was more significantly acceptable than clear spicy soup ( $P \leq 0.05$ ). Reforming of the milky spicy soup was studied, comparing among 3 ratios (1: 8, 1: 10 and 1: 12) – Tom – Yum Tuna Instant to hot water (g/ ml), the sensory result revealed that 1: 8 was the best dilution. Panel members recommended about preference of adding more tuna. Additions of 2 times and 3 times of tuna residue were compared with control formula (1 time). After reforming 3 treatments at 1: 8 ratio of Tom – Yum Tuna Instant to hot water (g/ ml), the result showed that the maximum score was 2-time addition of tuna residue in all attributes (Appearance, Color, Tom – Yum Scent, Tom – Yum Odor, Taste and Overall Liking). Furthermore, corn flour was applied in the mixture before drying; it was compared to control formula (Maltodextrin). After the product mixture reforming, the formula of used corn flour was significantly selected because of its higher rating in all attributes ( $P \leq 0.05$ ).

**Keyword:** Tom – Yum, Tuna, Instant, Drum Drying, Development