

หัวข้อวิจัย	ผลิตภัณฑ์หน่อไม้ไผ่ย่างนึ่งพร้อมปรุงในภาชนะบรรจุที่เหมาะสม
ผู้ดำเนินการวิจัย	นางสาวชุตติปภา สุวรรณกนิษฐ์ นางสาววราลักษณ์ ช่างชัยชนะ นางสาวสมศรี ศรีสุโพธิ์
หน่วยงาน	หลักสูตรวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนคูสิต
ปีการศึกษา	2550

### บทคัดย่อ

งานวิจัยนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อนำหน่อไม้ไผ่รวกที่มีต้นตลาดในช่วงฤดูฝน มาแปรรูปเป็นหน่อไม้ไผ่ย่างนึ่งพร้อมปรุง โดยศึกษากระบวนการแปรรูปหน่อไม้ไผ่ย่างนึ่งในภาชนะบรรจุ 2 ชนิด คือ กระป๋อง และรีทอร์ท เพาช์ ทดสอบคุณภาพผลิตภัณฑ์ รวมทั้งศึกษาการเปลี่ยนแปลงระหว่างการเก็บรักษา เตรียมวัตถุดิบหน่อไม้ไผ่รวก หั่นเป็นเส้นฝอย (Shred) แช่โพแทสเซียมเมตาไบซัลไฟด์ (KMS) 0.01% และแคลเซียมคลอไรด์ (CaCl<sub>2</sub>) 0.5% นาน 15 นาที เตรียมน้ำต้มไผ่ย่างนึ่ง ศึกษาอัตราส่วนไผ่ย่างนึ่งต่อน้ำเปล่าที่เหมาะสม นำมาปั่น กรอง ใช้แต่ส่วนน้ำ แล้วนำไปต้มที่อุณหภูมิ 80 องศาเซลเซียส นาน 10 นาที พบว่า ผู้ทดสอบยอมรับอัตราส่วนไผ่ย่างนึ่งต่อน้ำเปล่าที่ระดับ 1 ต่อ 9 สูงสุด ศึกษาอัตราส่วนเนื้อหน่อไม้ไผ่รวกต่อน้ำต้มไผ่ย่างนึ่ง พบว่า ลักษณะปรากฏ และความชอบรวมของปริมาณหน่อไม้ไผ่รวก 70% และปริมาณน้ำต้มไผ่ย่างนึ่ง 30% ได้รับคะแนนสูงสุดอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ( $P \leq 0.05$ ) จากนั้นนำหน่อไม้ไผ่รวก และน้ำต้มไผ่ย่างนึ่งมาบรรจุในภาชนะบรรจุทั้งสองชนิด นำไปแปรรูปด้วยความร้อนที่อุณหภูมิ 121 องศาเซลเซียส ความดัน 0.19 MPa (27.56 psi) นาน 15 นาที ในเครื่องฆ่าเชื้อด้วยระบบน้ำร้อน (Hot Water Spray) เมื่อนำมาทดสอบคุณภาพทางจุลชีววิทยา ณ วันที่ผลิต (วันที่ 0) ไม่พบจุลินทรีย์ในทั้งสองภาชนะบรรจุ และผลิตภัณฑ์หน่อไม้ไผ่ย่างนึ่งพร้อมปรุงทั้งในกระป๋อง และในรีทอร์ท เพาช์ สามารถเก็บได้ 90 วัน ณ อุณหภูมิห้อง (30 องศาเซลเซียส) โดยไม่พบการเปลี่ยนแปลงของค่าคุณภาพ

คำสำคัญ: หน่อไม้ไผ่รวก ไผ่ย่างนึ่ง การเปลี่ยนแปลงระหว่างการเก็บรักษา อาหารพร้อมปรุง การส่งออก

<b>Research Title</b>	Ready – to – cook Bamboo Shoots – Bai Ya Nang in Appropriate Packaging
<b>Researcher</b>	Miss Chutipapha Suwankanit Miss Waraluk Chuangchaichana Miss Somsri Srisupo
<b>Organization</b>	Curriculum of Food Science and Technology Faculty of Science and Technology Suan Dusit Rajabhat University
<b>Academic Year</b>	2007

### **Abstract**

Main objective of this study was to utilize exceeded bamboo shoots during rainy season to produce Ready-to-cook Bamboo Shoots-Bai Ya Nang. This research was developed the product in order to extend its shelf – life as a new value added product. The product was sterilized into 2 kinds of packaging (can and retort pouch) to compare pros- and cons-. Physical, chemical, microbiological, and sensory qualities of products, including changes during storage were investigated. Firstly, Bamboo Shoots (BS) were shredded then dip with 0.01% KMS and 0.5% CaCl<sub>2</sub> for 15 minutes. Secondly, Bai Ya Nang (BYN) extract was prepared by diluting with water. After blended and filtrated the mixture, the extract was boiled at 80 Degree Cecius for 10 minutes. Sensory evaluation result showed that the most satisfaction ratio is 1: 9 of BYN to water. Thirdly, the ratios of BS to BYN were studied; panel members rated 70% of BS and 30% of BYN extract were significantly showed the highest in appearance and overall liking ( $P \leq 0.05$ ). After that this optimal solution was filled into 2 kinds of packaging and sterilized for 15 minutes under hot water spray, the condition of heating was set temperature at 121 Degree Cecius and pressure at 0.19 MPa (27.56 psi). The products were kept at room temperature (30 Degree Cecius) and were investigated qualities every 10 days during storage period. There were not found microorganism of the products neither in can nor in retort pouch within 90-day storage. In conclusion, Ready-to-cook Bamboo Shoots – Bai Ya Nang in Appropriate Packaging can be kept for 90 days at room temperature without any changes of qualities.

**Keyword:** Bamboo Shoots, Bai Ya Nang, Changes of Storage, Ready – t o – cook, Export