

บทคัดย่อ

ชื่อ รายงานการวิจัย : สภาวะการเก็บรักษากับคุณภาพทางประสาทสัมผัสของผลิตภัณฑ์กะปิคลองโคน
 ชื่อผู้วิจัย : นฤมล ประภาสุวรรณกุล และ สกกุลตรา คำชู
 ปีที่ทำการวิจัย : 2559

งานวิจัยนี้ต้องการศึกษาผลของสภาวะการเก็บรักษา ที่มีต่อคุณภาพทางประสาทสัมผัสของผลิตภัณฑ์กะปิคลองโคน ตลอดระยะเวลา 6 เดือน โดยนำตัวอย่างกะปิคคุณภาพดีที่มีอายุการหมัก 1 เดือน จากผู้ผลิตตำบลคลองโคน อำเภอเมือง จังหวัดสมุทรสงคราม บรรจุในกล่องพลาสติกชนิดโพลีโพรไพลีนมีฝาปิดสนิทขนาด 250 กรัม นำตัวอย่างมาเก็บในตู้บ่มที่อุณหภูมิ 35 องศาเซลเซียส และตู้ควบคุมอุณหภูมิที่ 4 องศาเซลเซียส และนำตัวอย่างที่เก็บไว้ ที่ระยะเวลา 0,1,2,3 และ 6 เดือน มาทำการ วัดคุณภาพทางกายภาพได้แก่ ค่าสี (L^* , a^* , b^*) ค่าความเป็นกรดต่าง (pH) และ ค่าปริมาณน้ำอิสระ (A_w) และ คุณภาพทางประสาทสัมผัสของกะปิและน้ำพริกกะปิ ได้แก่ เนื้อสัมผัส สี กลิ่น รสชาติ และความชอบรวม ผลการศึกษาพบว่ากะปิที่นำมาศึกษาเริ่มต้นมีค่า pH เท่ากับ 7.18 ค่า A_w เท่ากับ 0.72 มีองค์ประกอบทางเคมีได้แก่ ความชื้น โปรตีน ไขมัน คาร์โบไฮเดรตและ เกลือ ร้อยละ 38.5, 24.2, 25.6, 1.8, 9.7 และ 21.7 ตามลำดับ กะปิที่เก็บรักษา ที่อุณหภูมิ 4 องศาเซลเซียส และ 35 องศาเซลเซียส มีค่าความสว่าง (L^*) ลดลง ในขณะที่ค่าความเป็นสีแดง (a^*) และค่าความเป็นสีเหลือง (b^*) เพิ่มขึ้น เมื่อเวลาเก็บรักษานานขึ้น แต่กะปิที่เก็บที่อุณหภูมิ 4 องศาเซลเซียส สามารถคงค่าสีได้ดีกว่ากะปิที่เก็บที่อุณหภูมิ 35 องศาเซลเซียส ค่าความเป็นกรดต่างมีการเปลี่ยนแปลงเล็กน้อย เฉพาะในตัวอย่างกะปิที่เก็บที่อุณหภูมิ 35 องศาเซลเซียส ผลของอุณหภูมิและเวลาไม่มีผลต่อความแตกต่างของคะแนนความชอบของผู้บริโภคในด้าน เนื้อสัมผัส สี กลิ่น รสชาติ และความชอบรวมของกะปิอย่างมีนัยสำคัญ ($p < 0.05$) อย่างไรก็ตาม คะแนนความชอบในแต่ละด้านมีแนวโน้มลดลงเมื่อเวลาเก็บเพิ่มขึ้น คะแนนความชอบรวมของกะปิที่เก็บรักษาไว้ที่อุณหภูมิ 4 องศาเซลเซียส มีค่าสูงกว่าของกะปิที่เก็บรักษาไว้ที่อุณหภูมิ 35 องศาเซลเซียส ในระยะเวลาเดียวกัน และผลคะแนนความชอบของผู้บริโภคในด้าน เนื้อสัมผัส สี กลิ่น รสชาติ และความชอบรวม ของน้ำพริกกะปิที่เตรียมจากกะปิที่เก็บรักษาไว้ที่อุณหภูมิ 4 องศาเซลเซียส และ 35 องศาเซลเซียส ช่วงการเก็บ 3 เดือนแรก ไม่แตกต่างจากน้ำพริกที่เตรียมจากกะปิเริ่มต้นอย่างมีนัยสำคัญ ($p < 0.05$) แต่ตัวอย่างน้ำพริกจากกะปิที่เก็บที่อุณหภูมิ 4°C มีคะแนนความชอบด้านกลิ่น รสชาติและความชอบรวมสูงกว่าน้ำพริกจากกะปิที่เก็บที่อุณหภูมิ 35°C ในระยะเวลาเดียวกัน น้ำพริกกะปิที่เตรียมจากกะปิที่เก็บรักษาที่อุณหภูมิ 35°C เป็นระยะเวลา 6 เดือนได้รับคะแนนความชอบในด้านเนื้อสัมผัส สี กลิ่น รสชาติ และความชอบรวมต่ำที่สุดและต่ำกว่าน้ำพริกที่เตรียมจากกะปิเริ่มต้นอย่างมีนัยสำคัญ ($p < 0.05$)