

คุณภาพของน้ำสับประรดปรุงรสเข้มข้นแช่แข็ง Quality of Frozen Concentrated Pineapple juice

ปิยาภรณ์ เชื้อมชัยตระกูล , นิรมล สันติภาพวิวัฒนา , ยูธิกา สร้อยระย้า

บทคัดย่อ

สับประรดนางแลเป็นพืชเศรษฐกิจในจังหวัดเชียงราย ในบางฤดูกาลมีผลผลิตเป็นจำนวนมาก ส่งผลให้ราคาผลผลิตตกต่ำ ดังนั้นการนำสับประรดมาแปรรูปจึงเป็นการเพิ่มมูลค่าให้แก่สับประรด น้ำสับประรดปรุงรสเข้มข้นแช่แข็งเป็นแนวความคิดใหม่สำหรับการแปรรูปผลผลิตดังกล่าว งานวิจัยนี้สนใจศึกษาคุณภาพของน้ำสับประรดปรุงรสเข้มข้นแช่แข็ง น้ำสับประรดเข้มข้นเตรียมจาก น้ำสับประรดแท้ร้อยละ 50 กรดซิตริกร้อยละ 1.2 และปริมาณของแข็งที่ละลายได้ 60°Brix ตามลำดับ ผลิตภัณฑ์ที่ได้นำไปแช่แข็งที่ -40°C ใช้เวลา 90 นาที เมื่อประเมินคุณภาพผลิตภัณฑ์ในระหว่างการเก็บรักษาที่ -40 °C พบว่า น้ำสับประรดปรุงรสเข้มข้นแช่แข็งที่เก็บไว้นาน 3 เดือน ค่าความสว่างของสี ปริมาณกรด และปริมาณวิตามินซีมีแนวโน้มลดลง ค่า 5-HMF มีแนวโน้มเพิ่มขึ้น ปริมาณเชื้อจุลินทรีย์มีแนวโน้มเพิ่มขึ้นเล็กน้อยแต่ยังอยู่ในเกณฑ์ที่กฎหมายกำหนด ผู้บริโภคให้คะแนนการยอมรับรวมอยู่ในระดับที่ยอมรับได้