



ผลของเกลือต่อการหมักและการยอมรับผลิตภัณฑ์กึ่งจ่อม

ผกาดี เอี่ยมกำแพง*

อาจารย์ สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏพระนคร

* ผู้นิพนธ์ประสานงาน โทรศัพท์ 0-5526-7106 ต่อ 4215 อีเมล: pakawadee@psru.ac.th
รับเมื่อ 10 มีนาคม 2558 ตอบรับเมื่อ 22 กรกฎาคม 2558 เผยแพร่ออนไลน์ 14 ธันวาคม 2558
© 2016 King Mongkut's University of Technology North Bangkok. All Rights Reserved.

บทคัดย่อ

งานวิจัยนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาผลของปริมาณเกลือต่อการหมักและการยอมรับของกึ่งจ่อม โดยการผลิตกึ่งจ่อม ด้วยการเติมเกลือร้อยละ 5 (KJ-50), 7 (KJ-70) และ 9 (KJ-90) หมักที่อุณหภูมิ 30 องศาเซลเซียส เป็นระยะเวลา 10 วัน จากผลการทดลอง พบว่า แบคทีเรียแลคติกและปริมาณกรดทั้งหมดเพิ่มขึ้นอย่างต่อเนื่อง ขณะที่ค่าพีเอชลดลงหลังจากการหมักเป็นระยะเวลา 5 วัน กึ่งจ่อม KJ-50 มีการเพิ่มจำนวนของแบคทีเรียแลคติก และปริมาณกรดทั้งหมดสูงสุด ($p \leq 0.05$) ขณะที่ค่าพีเอชลดลงมากที่สุด เมื่อเปรียบเทียบกับตัวอย่างกึ่งจ่อมทั้งหมด ดังนั้นปริมาณเกลือมีผลต่อระยะเวลาการหมักกึ่งจ่อม ในการทดสอบทางประสาทสัมผัส พบว่า กึ่งจ่อม KJ-50 ได้รับคะแนนการยอมรับด้านรสชาติ กลิ่นรส เนื้อสัมผัส และความชอบรวมสูงสุดเมื่อเปรียบเทียบกับตัวอย่างกึ่งจ่อมทั้งหมด ($p \leq 0.05$) จากการศึกษาองค์ประกอบทางเคมี พลังงาน และจุลินทรีย์ก่อโรคของ KJ-50 พบว่า กึ่งจ่อมประกอบด้วยความชื้นร้อยละ 61.20 คาร์โบไฮเดรตร้อยละ 19.10 โปรตีนร้อยละ 12.40 ไขมันร้อยละ 1.20 เถ้าร้อยละ 6.10 เกลือร้อยละ 3.78 และมีพลังงานทั้งหมด 136.80 กิโลแคลอรี/100 กรัม และไม่พบจุลินทรีย์ก่อโรค กึ่งจ่อมจึงมีความปลอดภัยสำหรับการบริโภคและมีคุณค่าทางโภชนาการสูง

คำสำคัญ: การยอมรับ การหมัก กึ่งจ่อม เกลือ