

ชยุดา นามประดิษฐ์. (2564). การพัฒนาผลิตภัณฑ์กล้วยหอมทองทอดด้วยการทอดสุญญากาศ.

วิทยานิพนธ์ วท.ม. (เทคโนโลยีการเกษตร). จันทบุรี : มหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี.

คณะกรรมการที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์

ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.หยาดรุ้ง สุวรรณรัตน์ Ph.D. (Biotechnology) ประธานกรรมการ
รองศาสตราจารย์ ดร.ถาวร นิยมเลี้ยง Ph.D. (Animal Science) กรรมการ

บทคัดย่อ

งานวิจัยนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาสภาวะที่เหมาะสมในการทอดกล้วยหอมทองด้วยการทอดสุญญากาศ ทดสอบทางประสาทสัมผัสและวิเคราะห์คุณสมบัติทางกายภาพของผลิตภัณฑ์ที่ได้ การทดลองทำได้โดยล้างทำความสะอาด ปอกเปลือกและหั่นกล้วยหอมทองสุกให้เป็นชิ้น มีความหนาประมาณ 4.0 มิลลิเมตร แช่ในสารละลายโซเดียมคลอไรด์ความเข้มข้นร้อยละ 0.1 และนำชิ้นผึ่งให้สะเด็ดน้ำ เป็นเวลา 5 นาที นำไปทอดในเครื่องทอดสุญญากาศ ที่อุณหภูมิ 85 90 และ 95 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 45 50 และ 55 นาที ผลการทดลองพบว่าผลิตภัณฑ์กล้วยหอมทองทอดที่ทอดแบบสุญญากาศมีสีเหลืองทอง โดยผลิตภัณฑ์กล้วยหอมทองที่ทอดด้วยอุณหภูมิ 95 องศาเซลเซียส เป็นระยะเวลา 50 นาที ได้รับการยอมรับจากผู้ทดสอบชิมมากที่สุดในด้านลักษณะปรากฏ สี กลิ่น รสชาติ ลักษณะเนื้อสัมผัส และความชอบโดยรวม อย่างไรก็ตามคุณสมบัติทางกายภาพของผลิตภัณฑ์กล้วยหอมทองทอด ที่อุณหภูมิ 95 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 50 นาที มีค่าความสว่าง (L^*) ไม่แตกต่างจากการทอดด้วยสภาวะอื่น ๆ แต่มีค่าความเป็นสีเหลือง (b^*) สูงกว่าอย่างมีนัยสำคัญ ทางสถิติ ($p \leq 0.05$) และผลิตภัณฑ์กล้วยหอมทองทอดที่ได้มีปริมาณความชื้นต่ำ

คำสำคัญ : กล้วยหอมทอง, ผลิตภัณฑ์กล้วยทอด, การทอดแบบสุญญากาศ

ลิขสิทธิ์ของมหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี

Chayuda Nampradit. (2021). **Development of Fried Kluai Hom Thong (*Musa acuminata* (AAA Group)) Product by Vacuum Frying**. Thesis M.S. (Agricultural Technology).
Chanthaburi: Rambhai Barni Rajabhat University.

Thesis Advisors

Assistant Professor Dr. Yardrung Suwannarat Ph.D. (Biotechnology)	Chairman
Associate Professor Dr. Thaworn Chimliang Ph.D. (Animal Science)	Member

Abstract

This research aimed to study the optimal condition for fried Hom Thong banana by vacuum frying, the sensory evaluation and analyze the physical and chemical properties of the obtained products. The sample were carried out by cleaning, peeling and chopping into 4.0 millimeter, soaking in NaCl solution at the concentration of 0.1% and allowed banana pieces to drain around 5 minutes. The treated banana was fried in vacuum fryer at the temperature of 85 90 and 95 °C, various vacuum frying time at 45 50 and 55 minutes. The results found that the fried banana product by vacuum frying had golden yellow color. The Hom Thong banana product which fried at temperature of 95 °C at 50 minutes was obtained the high acceptance from panelists in appearance, color, odor, taste, texture and overall acceptance attributes. For the physical properties of fried Hom Thong banana product, it revealed that Hom Thong banana fried at the temperature of 95 °C at 50 minutes had not different brightness (L^*) from the other conditions but had the yellow color (b^*) higher and significantly different from the other conditions ($p \leq 0.05$). Moreover, fried Hom Thong banana product had low moisture content.

Keywords: Hom Thong banana, Fried banana product, Vacuum frying

ลิขสิทธิ์ของมหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี