

KSUC-P-007

กระบวนการแปรรูปอาหารจีนท้องถิ่นเชิงพาณิชย์ในจังหวัดตรัง

จรีพร เชื้อเจ็ดตน^{1,*} และ เกียรติศักดิ์ สร้อยสุวรรณ²

¹ สาขาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัย อ.ทุ่งใหญ่
จ.นครศรีธรรมราช 80240

² สาขาสัตวศาสตร์ คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัย วิทยาเขตนครศรีธรรมราช อ. ทุ่งสง
จ. นครศรีธรรมราช 80110

*Corresponding author: Jareeporn.c@rmutsv.ac.th

บทคัดย่อ

วัตถุประสงค์ของงานวิจัยนี้เพื่อ 1) ศึกษากระบวนการแปรรูปอาหารจีนท้องถิ่น 2) ศึกษาคุณภาพของอาหารจีนท้องถิ่น จากการลงพื้นที่ในจังหวัดตรังโดยการศึกษาจากภูมิปัญญาของอาหารจีนท้องถิ่นเมืองตรังสามารถจัดกลุ่มอาหารจีนท้องถิ่นของจังหวัดตรังได้ด้วย 3 กลุ่มด้วยกันคือ กลุ่มอาหารคาว กลุ่มอาหารหวานและกลุ่มปรุงรส พบว่ากลุ่มอาหารคาว ได้แก่ หมูย่าง หมูฮ้องและเกาฮุก จัดเป็นอาหารจีนท้องถิ่นที่ได้รับความนิยมและมีการใช้อาหารกลุ่มปรุงรส ได้แก่ กำเจ็องและผงหอมยี่งอ เป็นส่วนผสมเฉพาะ จึงได้ทำการวิเคราะห์คุณภาพ พบว่า กำเจ็องจะมีลักษณะข้นหนืด เหลว ไม่จับตัวเป็นก้อน มีสีแดง ให้ค่าสี $L^* a^* b^*$ ค่า pH และค่าความหนืด มีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่น ($p > 0.05$) ตัวอย่างผงหอมยี่งอ ผงคั่วกลิ้ง และผงกะหรี่ พบว่ามีปริมาณความชื้นร้อยละ 7.8 7.1 และ 7.0 ตามลำดับ เมื่อนำไปเปรียบเทียบกับผลิตภัณฑ์ปรุงรสอาหารต้องมีความชื้นไม่เกินร้อยละ 13 โดยน้ำหนัก ผลิตภัณฑ์ดังกล่าวอยู่ในเกณฑ์มาตรฐาน ส่วนปริมาณน้ำอิสระในตัวอย่าง ผงหอมยี่งอ ผงคั่วกลิ้ง และผงกะหรี่ มีค่า 0.298 0.279 และ 0.259 ตามลำดับ ซึ่งปริมาณน้ำอิสระ เป็นปัจจัยสำคัญในการคาดคะเนการเก็บอาหาร เป็นตัวบ่งชี้ถึงความปลอดภัยของอาหาร ต้องมีค่าไม่เกิน 0.65

คำสำคัญ: กำเจ็อง ผงหอม อาหารจีนท้องถิ่น อายุการเก็บ