

ชื่อเรื่องวิทยานิพนธ์

การพัฒนาเครื่องปรุงรสจากผัก

ผู้เขียน

นางสาว ปวีณา เพียงจันทร์

ปริญญา

วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต  
(วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร)คณะกรรมการที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์ ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร. เมธิณี เหว่ซึ่งเจริญ ประธานกรรมการ  
รองศาสตราจารย์ ดร. ไพโรจน์ วิริยจารี กรรมการ

### บทคัดย่อ

เครื่องปรุงรสอาหารสามารถพัฒนาได้จากผักอบแห้งบดละเอียดชนิดต่างๆ ซึ่งเป็นวัตถุดิบธรรมชาติ ใช้กระบวนการผลิตที่ไม่ยุ่งยาก เพื่อใช้ทดแทนผงชูรสที่เป็นอันตรายต่อผู้บริโภค นอกจากนี้เพิ่มรสชาติให้อาหารแล้ว ยังเป็นประโยชน์และปลอดภัยต่อผู้บริโภคอีกด้วย

จากการทดสอบการยอมรับของผู้บริโภคพบว่า มะเขือเทศ และหัวผักกาดเป็นผักที่ได้รับการยอมรับมากที่สุด รองลงมาได้แก่ หอมหัวใหญ่ ผักหวานบ้าน กระเทียมต้น และเห็ดหอม ตามลำดับ อัตราส่วนผสมที่ได้รับการยอมรับมากที่สุดประกอบด้วย มะเขือเทศร้อยละ 31 หัวผักกาดร้อยละ 24 หอมหัวใหญ่ร้อยละ 12 กระเทียมต้นร้อยละ 11 เห็ดหอมร้อยละ 11 และผักหวานบ้านร้อยละ 11

เครื่องปรุงรสที่ผลิตได้จากส่วนผสมข้างต้น มีลักษณะเป็นผงละเอียด ประกอบด้วยคุณค่าทางโภชนาการดังนี้ มีความชื้นร้อยละ 9.58 ปริมาณเถ้าร้อยละ 0.86 ปริมาณโปรตีนร้อยละ 6.68 ปริมาณเส้นใยอาหารร้อยละ 20.91 ปริมาณกรดกลูตามิกร้อยละ 0.28

ค่าวอเตอร์แอกติวิตีเท่ากับ 0.312 มีปริมาณจุลินทรีย์ทั้งหมดในเกณฑ์มาตรฐานของอาหารอบแห้ง กล่าวคือ เชื้อจุลินทรีย์ทั้งหมด 4.79 log cfu/g ยีสต์และรา 3.73 log cfu/g โคลิฟอร์ม 1.46 log cfu/g และไม่พบ *Escherichia coli*.

เพื่อรักษาคุณภาพให้คงที่ควรเก็บรักษาในที่ที่มีความชื้นสัมพัทธ์ต่ำกว่า 33 % โดยสามารถเก็บรักษาได้นานกว่า 6 เดือนที่อุณหภูมิห้อง ( $28 \pm 2^{\circ}\text{C}$ ) หรือที่อุณหภูมิ  $10^{\circ}\text{C}$  เมื่อเก็บในถุงชนิดอลูมิเนียมฟลอยด์ แต่ถ้าใช้ถุงชนิดโพลีโพรพิลีนจะต้องเก็บที่อุณหภูมิ  $10^{\circ}\text{C}$  เท่านั้น

<b>Thesis Title</b>	Development of Seasoning from Vegetables		
<b>Author</b>	Miss Paweena Phiangjan		
<b>Degree</b>	Master of Science (Food Science and Technology)		
<b>Thesis Advisory Committee</b>	Asst.Prof. Dr. Methinee Haewsungcharern	Chairperson	
	Assoc.Prof. Dr. Pairote Wiriyacharee	Member	

### ABSTRACT

Food seasoning can be prepared from dried, powdered vegetables by using a simple process. From consumer study, six vegetables were selected, namely tomato, white radish, onion, sweet leave, leek and shitake mushroom. The most acceptable formula consisted of 31 % tomato, 24 % white radish and 11 % of onion, sweet leave, leek, shitake mushroom each.

The vegetable – based seasoning prepared the above formula contained 9.58 % moisture content, 0.86 % ash, 6.68 % protein, 20.91 % dietary fiber and 0.28 % glutamic acid.

The microbiological properties were conformed to the standard of dry food product. The water activity of the product was 0.312, there were 4.79 log cfu/g of total microorganism, 3.73 log cfu/g of yeast and mold, 1.46 log cfu/g of coliform and *Escherichia coli* was not detectable.

To maintain the qualities within 6 months, the seasoning could be kept under a relative humidity of 33 % at 10 °C, using either aluminium or polypropylene sachet. In aluminim sachet, the product could also be stored at ambient temperature (28 ± 2°C).