

หัวข้อการวิจัย การผลิตเห็ดแครงและ การนำเห็ดแครงมาประกอบอาหารบางชนิด

การวิจัย วิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต (การสอนชีววิทยา)

มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ 2521

ชื่อผู้วิจัย อรพิน อ่ำพันธุ์

บทคัดย่อ

การทดลองเลี้ยงเห็ดฟางและเห็ดนางรมในอาหารเหลว 80 สูตร พบว่าเส้นใยเห็ดฟางเจริญได้ดีในอาหารเหลว 10 สูตร และเส้นใยเห็ดนางรมเจริญได้ดีในอาหารเหลว 2 สูตร การผลิตเห็ดฟางแครงและเห็ดนางรมแครงได้เลือกใช้อาหารสูตรที่ 3.3 และ 4.1 ตามลำดับ ซึ่งเมื่อนำไปเลี้ยงเชื้อเห็ด 15 วัน จะได้เห็ดฟางแครงสดที่มีน้ำหนักเฉลี่ย 4 กรัม/แครง และเห็ดนางรมแครงสดที่มีน้ำหนักเฉลี่ย 2.31 กรัม/แครง เมื่อนำเห็ดแครงที่ได้ไปปรุงเป็นต้มยำเปรียบเทียบกัน ระหว่างเห็ดคอกกับเห็ดแครง พบว่ารสชาติของเห็ดฟางแครงกับเห็ดฟางคอกไม่ต่างกัน และเห็ดนางรมคอกกับเห็ดนางรมแครงไม่ต่างกันด้วย ส่วนแกงจืดเห็ดฟางคอกกับเห็ดฟางแครงมีรสชาติไม่ต่างกัน แต่เห็ดนางรมคอกให้รสชาติดีกว่าเห็ดนางรมแครงที่นำไปปรุงเป็นแกงจืด

๑

Title Mushroom sheet production and it's cookery
 for some dishes

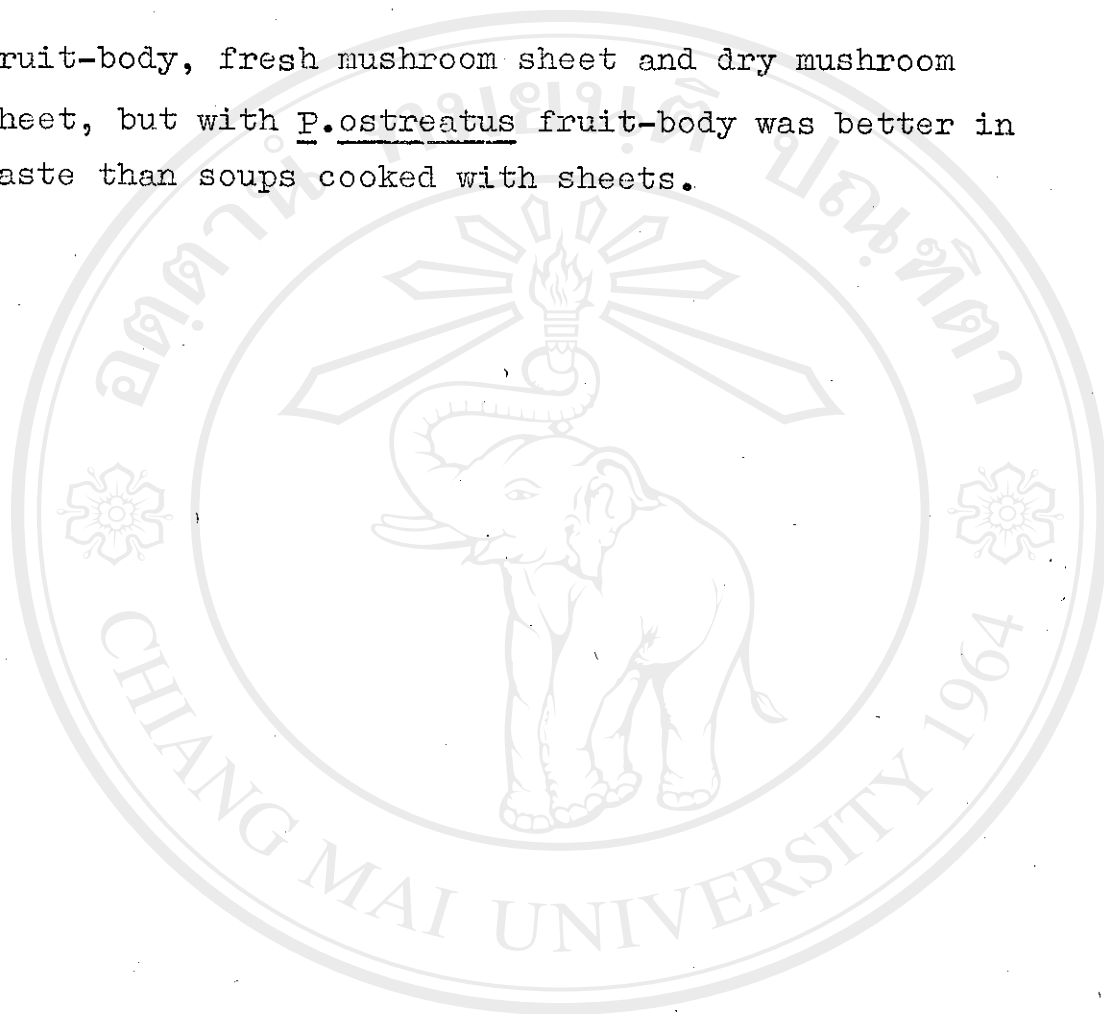
Research Master of Science (Teaching Biology)
 Chiang Mai University 1978

Name ORAPIN AMPAN

Abstract

The results from the 80 formulae of liquid media test, Volvariella volvacea grew well in 10 and Pleurotus ostreatus in 2 media. The formulae number 8.3 and 4.1 were chosen for the production consecutively of the V.volvacea and P.ostreatus mushroom sheets. The sheets of weight about 4 grams V.volvacea and about 2.31 grams P.ostreatus were produced on the above media after 15 days in cubation at room temperature. Two types of soup, hot chilli soup and clear soup were cooked individually with fruit-body, fresh mushroom sheet and dry mushroom sheet then they were compared to the soup cooked with mushroom free. V.volvacea hot chilli soup cooked with fruit-body was not different in taste to the soups cooked with either fresh or dry mushroom sheet. Also the result was similar to the soups cooked with P.ostreatus. No difference had been met when clear soups were cooked with V.volvacea

fruit-body, fresh mushroom sheet and dry mushroom sheet, but with P.ostreatus fruit-body was better in taste than soups cooked with sheets.



ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่

Copyright © by Chiang Mai University

All rights reserved