การพัฒนาเทคนิคการทำทุเรียนกวน ให้ความอร่อยคงตัวอยู่ได้นาน

นางสาวกุลธิดา จิตรโสภา
นางสาวอรกานต์ พัฒนศุภวานิช

โครงการพิเศษนี้เป็นส่วนหนึ่งของการศึกษาตามหลักสูตร
ปริญญาเภสัชศาสตรบัณฑิต
คณะเภสัชศาสตร์ มหาวิทยาลัยมหิดล
พ.ศ.2546

Durian paste cooking techniques development to prolong preferring taste

MISS Kunthida Chitsopa
MISS Orakarn Pattanasupavanid

A SPECIAL PROJECT SUBMITTED IN PARTIAL FULFILMENT OF THE REQUIREMENT FOR THE BACHELOR DEGREE OF SCIENCE IN PHARMACY
FACULTY OF PHARMACY
MAHIDOL UNIVERSITY
2003

โครงการพิเศษ

เรื่อง การพัฒนาเทคนิคการทำทุเรียนกวนให้ความอร่อยคงตัวอยู่ได้นาน

.....

(นางสาวกุลธิดา จิตรโสภา)

.....

(นางสาวอรกานต์ พัฒนศุภวานิช)

.....

(ผศ.ผุสนี ทัดพินิจ)

อาจารย์ที่ปรึกษา

.....

(ผศ.เย็นจิต พรหมบุญ)

อาจารย์ที่ปรึกษาร่วม

บทคัดย่อ
การพัฒนาเทคนิคการทำทุเรียนกวนให้ความอร่อยคงตัวอยู่ได้นาน

กุลธิดา จิตรโสภา, อรกานต์ พัฒนศุภวานิช
อาจารย์ที่ปรึกษา : ผศ.ผุสนี ทัดพินิจ, ผศ.เย็นจิต พรหมบุญ
ภาควิชาอาหารเคมี คณะเภสัชศาสตร์ มหาวิทยาลัยมหิดล
คำสำคัญ : ทุเรียนกวน, ความอร่อย

ทุเรียนกวนเป็นวิธีการเพิ่มมูลค่าของทุเรียนที่นิยมทำกันมากเนื่องจากทำง่ายสะดวกและเป็นผลิตภัณฑ์ที่ผู้บริโภคนิยมรับประทาน หลังการกวนชาวสวนจะเก็บทุเรียนกวนในปีบซึ่งปิดสนิท ปัญหาที่พบคือ หลังจากการเปิดออกขายความอร่อยของทุเรียนกวนลดลงภายในระยะเวลาไม่เกิน 2 เดือน โครงการนี้จัดทำขึ้นเพื่อศึกษาปัจจัยที่มีผลต่อการเปลี่ยนแปลงความอร่อยของรสชาติที่ผู้บริโภคนิยม เพื่อพัฒนาเทคนิคการผลิตทุเรียนกวนให้ความอร่อยคงตัวอยู่ได้นาน

ผลการทดลองจากการทำ Sensory test และ proximate analysis พบว่าปัจจัยหนึ่งที่สำคัญต่อความอร่อยคือการเปลี่ยนแปลงของปริมาณความชื้น จากการทดลองเปลี่ยนส่วนประกอบของส่วนผสมและชนิดของโลหะที่ใช้ทำกะทะสำหรับการกวน พบว่าทุเรียนกวนที่ผลิตจากกะทะโลหะต่างชนิดกัน มีความแตกต่างกันในเรื่องของสี เนื้อสัมผัส และปริมาณความชื้น ซึ่งเมื่อเก็บไว้ในภาชนะปิดที่อุณหภูมิห้องโดยควบคุมการเปลี่ยนแปลงของความชื้น พบว่าทุเรียนที่กวนด้วยกะทะสแตนเลส สีและเนื้อสัมผัส มีการเปลี่ยนแปลงน้อยที่สุด จากกะทะทองเหลืองสีจะเข้มมากในตอนต้นและหลัง 2 เดือน ส่วนกะทะเหล็กทุเรียนกวนจะมีสีเหลืองทองในตอนแรก แต่ทั้งสีและเนื้อสัมผัสจะเปลี่ยนแปลงมากที่สุดหลังจาก 2 เดือน

Abstract

Durian paste cooking techniques development to prolong preferring taste

Kunthida Chitsopa, Orakarn Pattanasupavanid

Project advisor : Pussanee Tudpinij, Yenchit Promboon

Department of Food Chemistry, Faculty of Pharmacy, Mahidol University

Keyword : Durian paste, Preferring taste

Durian paste is one of the most popular preserving Techniques of ripened durians excessing in the season to increase value of them and earn more money. The problem was after keeping in tightly sealed metal container and opened the preferring taste decreased with in two months. This experiment has been performed to study the factors that influencing the preferring taste of the durian paste and developing cooking techniques that can prolong the preferring taste.

According to the Hedonic scaling method and proximate analysis we found that the most importance factor was moisture content. By changing the components of the durian paste formulas and varying the type of metal pan used for cooking. We found that the durian paste cooking from different kinds of metal pan the color, texture and moisture content were not the same. After keeping in closed container which controlled the changing of moisture. After two months, we found that the durian paste cooked in stainless steel pan the texture and color changed very little compare to the others. The durian paste cooked in the brass pan the color was darker than the other two after cooking and after two months keeping. The durian paste cooked in the iron pan after cooking was bronze in color but after two months the color was darker than the durian paste cooked from stainless steel.