



โครงการวิทยาศาสตร์

เรื่อง ผงปรุงรสยี่ห้อมะนาวโห่เสริมโคโคซานจากเปลือกกุ้ง

โดย

นางสาววิศรา มานพ

นางสาวเพียบพร้อม ไสสุข

นางสาวพิพรรษพร จันทร์แจ่มศรี

ระดับ ปวช. ปีพุทธศักราช 2566

วิทยาลัยอาชีวศึกษานครศรีธรรมราช

สำนักงานคณะกรรมการการอาชีวศึกษา

กระทรวงศึกษาธิการ

บทคัดย่อ

โครงการวิทยาศาสตร์เรื่องการพัฒนาผลิตภัณฑ์ผงปรุงรสยำจากมะนาวโห่เสริมโคโตซานจากเปลือกกุ้ง มีจุดมุ่งหมายเพื่อการศึกษาอุณหภูมิและเวลาที่เหมาะสมในการอบผลมะนาวโห่ เพื่อศึกษาอัตราส่วนที่เหมาะสมของส่วนผสมในการผลิตผงปรุงรสยำจากมะนาวโห่เสริมโคโตซานจากเปลือกกุ้ง เพื่อศึกษาปริมาณโคโตซานที่เหมาะสมที่เสริมในผงปรุงรสยำจากมะนาวโห่ เพื่อศึกษาคุณภาพทางจุลินทรีย์ของผงปรุงรสยำจากมะนาวโห่เสริมโคโตซานจากเปลือกกุ้งตามเกณฑ์มาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชนผลิตภัณฑ์ผงปรุงรส (มพช.494/2547) และเพื่อศึกษาการยอมรับของผู้บริโภคที่มีต่อผงปรุงรสยำจากมะนาวโห่เสริมโคโตซานจากเปลือกกุ้ง ทำการศึกษาค้นคว้าโดยศึกษาอุณหภูมิและเวลาที่เหมาะสมในการอบผลมะนาวโห่ ศึกษาอัตราส่วนที่เหมาะสมของส่วนผสมในการผลิตผงปรุงรสยำจากมะนาวโห่เสริมโคโตซานจากเปลือกกุ้ง ศึกษาปริมาณโคโตซานที่เหมาะสมที่เสริมในผงปรุงรสยำจากมะนาวโห่ ศึกษาคุณภาพทางจุลินทรีย์ของผงปรุงรสยำจากมะนาวโห่เสริมโคโตซานจากเปลือกกุ้งตามเกณฑ์มาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชนผลิตภัณฑ์ผงปรุงรส (มพช.494/2547) และศึกษาการยอมรับของผู้บริโภคที่มีต่อผงปรุงรสยำจากมะนาวโห่เสริมโคโตซานจากเปลือกกุ้ง

การศึกษารอบอุณหภูมิและเวลาที่เหมาะสมในการอบผลมะนาวโห่คือ อุณหภูมิ 70 องศาเซลเซียส เวลาอบ 6 ชั่วโมง การศึกษาอัตราส่วนที่เหมาะสมของส่วนผสมการผลิตผงปรุงรสยำจากมะนาวโห่เสริมโคโตซานจากเปลือกกุ้ง คือสูตรที่ 3 ผงมะนาวโห่ 40 กรัม หอมแดงผง 15 กรัม กระเทียมผง 10 กรัม หล้าหวานผง 15 กรัม น้ำปลาผง 10 กรัม รากผักชีผง 5 กรัม และพริกป่น 5 กรัม การศึกษาปริมาณโคโตซานที่เหมาะสมที่เสริมในผงปรุงรสยำจากมะนาวโห่คือสูตรที่ 1 ผงปรุงยำ 100 กรัมต่อผงโคโตซาน 1 กรัม การศึกษาคุณภาพทางจุลินทรีย์ของผงปรุงรสยำจากมะนาวโห่เสริมโคโตซานจากเปลือกกุ้ง ผลการตรวจพบว่า มีค่าความชื้น จำนวนจุลินทรีย์ทั้งหมด โคลิฟอร์ม ปริมาณน้ำอิสระและยีสต์และรา ไม่เกินเกณฑ์มาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชนผลิตภัณฑ์ผงปรุงรส (มพช.494/2547) ที่กำหนดไว้ และผลการศึกษาการยอมรับของผู้บริโภคที่มีต่อผงปรุงรสยำจากมะนาวโห่เสริมโคโตซานจากเปลือกกุ้งพบว่าค่าเฉลี่ยการยอมรับของผู้บริโภคที่มีต่อผงปรุงรสยำจากมะนาวโห่เสริมโคโตซานจากเปลือกกุ้งในภาพรวมมีค่าเฉลี่ย (\bar{X} = 4.42, S.D. = 0.19) อยู่ในระดับมาก