

บทคัดย่อ

จุดประสงค์ของงานวิจัยนี้เพื่อศึกษาพารามิเตอร์บางชนิดที่มีผลต่ออายุการเก็บอาหารแห้งโดยการเก็บตัวอย่างอาหารแห้งจำนวนทั้งหมด 50 ตัวอย่าง โดยการเก็บตัวอย่างจากร้านค้าสะดวกซื้อหมู่บ้านพรธิสาร อ.คลองหลวง จ.ปทุมธานี ระหว่างเดือนมกราคม 2550 ถึง พฤษภาคม 2550 โดยวิเคราะห์คุณภาพทางเคมี คือ ความชื้น และค่าวอเตอร์แอกติวิตี้ ผลการทดลองพบว่า ค่าความชื้นสูงสุดและต่ำสุดพบในมะละกอเค็มแห้งและขนมกรอบและป๊อกกี้แห้ง ส่วนค่าวอเตอร์แอกติวิตี้พบสูงสุดในหมูเส้นกรอบ หมูหยองกรอบ และหอยลายรสเผ็ด ส่วนการวิเคราะห์ทางจุลชีววิทยาถั่วลิสงอบแห้ง ถั่วเขียวซีกทอด และถั่วปากอ้าเคลือบพบจำนวนจุลินทรีย์ทั้งหมดและราสูงสุด ส่วนขนมกรอบและป๊อกกี้แห้งพบจำนวนจุลินทรีย์ทั้งหมดและราต่ำสุด

คำสำคัญ: อาหารแห้ง ความชื้น วอเตอร์แอกติวิตี้ จุลินทรีย์ทั้งหมด ยีสต์และรา

ABSTRACT

The objective of this research was to study some parameters affected on dried foods shelf life. Fifty samples were collected from convenience store from Pornthisarn village Amphur Klong Luang Pathumthani Province during January 2007 to May 2007. Chemical qualities, such as moisture content and water activity (a_w) were also analyzed. The results showed that maximum and minimum moisture contents and water activities was found in dried papaya, cracker (Pokki) and Moo Sen Krob, Moo Yong Krob and Hoy Lai Ros Ped, respectively. From the analysis of 50 samples for ranked from the highest to the lowest levels total plate count, yeast and mold in the following dried peanut, fried green pea, Tua Pak Aa and cracker. (Pokki)

Key words: dried food, moisture, water activity, total plate count, yeast and mold