

ชื่อเรื่อง การพัฒนาผลิตภัณฑ์และอายุการเก็บรักษาซูชิข้าวกล้องมั่งสวิรติ
ผู้ศึกษาค้นคว้า นายอนุวัธน์ นิสัยสุข
ที่ปรึกษา ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.เหรียญทอง สิงห์จานุสงค์
ประเภทสารนิพนธ์ การศึกษาค้นคว้าด้วยตัวเอง วท.ม. สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และ
เทคโนโลยีการอาหาร มหาวิทยาลัยนเรศวร, 2552
คำสำคัญ ซูชิ ข้าวกล้อง ซูชิมั่งสวิรติ

บทคัดย่อ

งานวิจัยนี้ศึกษาการพัฒนาซูชิข้าวกล้องมั่งสวิรติโดยเริ่มต้นจากการหาอัตราส่วนที่เหมาะสมระหว่างข้าวเหนียวเทียบกับข้าวกล้องเจ้าสำหรับทำซูชิข้าวกล้องมั่งสวิรติ พบว่าข้าวกล้องหอมแดงและข้าวเหนียวที่อัตราส่วน 3:1 ได้รับคะแนนการยอมรับจากผู้บริโภคมากที่สุด ($p \leq 0.05$) จากนั้นศึกษาชนิดของผักที่เหมาะสมสำหรับทำซูชิมั่งสวิรติ พบว่าซูชิหน้าแครอทได้รับคะแนนการยอมรับมากที่สุด ($p \leq 0.05$) ส่วนชนิดของผลไม้ที่เหมาะสมสำหรับทำซูชิมั่งสวิรติคือ สับปะรด โดยที่ซูชิข้าวกล้องหอมแดงหน้าแครอทและสับปะรดมีปริมาณฟีนอลทั้งหมด 6.92 และ 7.37 ppm ตามลำดับ และมีกิจกรรมการต้านอนุมูลอิสระ 63.32% และ 67.27% ตามลำดับ ในขณะที่ซูชิข้าวญี่ปุ่นหน้าแครอทและสับปะรดมีปริมาณฟีนอลทั้งหมด 3.3 ppm และ 3.6 ppm ตามลำดับ และมีกิจกรรมต้านอนุมูลอิสระเพียง 0.8% และ 5.7% ตามลำดับ ซูชิหน้าแครอทมีองค์ประกอบทางเคมีคือ ความชื้น 28.07% เถ้า 1.63% ไขมัน 2.38% เยื่อใย 2.18% โซเดียม 0.002% คาร์โบไฮเดรต 55.51% โปรตีน 10.23% และน้ำตาล 2.8 % สำหรับซูชิหน้าสับปะรดมีองค์ประกอบทางเคมีคือ ความชื้น 28.19% เถ้า 1.81% ไขมัน 2.30% เยื่อใย 1.85% โซเดียม 0.007% คาร์โบไฮเดรต 55.95% โปรตีน 9.90% และน้ำตาล 11.6% ซูชิหน้าแครอทและสับปะรดในบรรจุภัณฑ์ชนิด PP, PE และโพลีเอทิลีนมีอายุการเก็บรักษาที่อุณหภูมิห้องและอุณหภูมิตู้เย็นที่ 1 วัน

Title Product development and shelf life of vegetarian brown rice sushi
Authors Mr. Anuwat Neesaisuk
Advisor Assist.Prof.Dr. Riantong Singanusong
Academic Paper Independent Study M.S. in Food Science and Technology
Naresuan University, 2009
Keywords Sushi, brown rice, vegetarian sushi

Abstract

This research studied the development of vegetarian brown rice sushi starting with studying the appropriate ratio between glutinous rice and brown rice for making the vegetarian brown rice sushi. It was found that Red Hawm brown rice and Kiew Nyu glutinous rice at the ratio of 3:1 had the highest acceptance score ($p \leq 0.05$). Then the appropriate vegetable for making sushi was investigated and it was found that carrot sushi had the highest acceptance score ($p \leq 0.05$). For the appropriate fruit, pineapple sushi had the highest acceptance score ($p \leq 0.05$). Red Hawm brown rice and Kiew Ngu glutinous rice with carrot and pineapple sushi had total phenol of 6.92 and 7.37 ppm, respectively and radical scavenging activity of 63.22 and 67.27%, respectively. While Japanese rice with carrot and pineapple sushi had total phenol of 3.3 and 3.6 ppm., respectively and radical scavenging activity of only 0.8% and 5.7%, respectively. The chemical composition of carrot sushi composed of 28.07% moisture, 1.63% ash, 2.38% lipid, 2.18% fiber, 0.002% sodium, 55.51% carbohydrate, 10.23% protein and 2.8% sugar, whereas pineapple sushi composed of 28.19% moisture, 1.81% ash, 2.30% lipid, 1.85% fiber, 0.007% sodium, 55.95% carbohydrate, 9.90% protein and 11.6% sugar. Carrot and pineapple sushi packed in PP, PE and polystyrene foam had a shelf life of 1 day at room and refrigerated temperatures.