

ผลิตภัณฑ์อบแห้งทำจากกล้วยผสมทุเรียน

A Dried Product Made from Bananas and Durians

วีระเดช สุขเอียด^{1*} ศจี น้อยตั้ง² และ ศรีนทิพ สุขใส³

Weradej Sukaead^{1*} Sajee Noitang² and Sarintip Sooksai³

¹เจ้าหน้าที่วิจัยชำนาญการ สถาบันวิจัยเทคโนโลยีชีวภาพและวิศวกรรมพันธุศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย กรุงเทพมหานคร 10330

²นักวิจัยผู้ช่วย สถาบันวิจัยเทคโนโลยีชีวภาพและวิศวกรรมพันธุศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย กรุงเทพมหานคร 10330

³อาจารย์ สถาบันวิจัยเทคโนโลยีชีวภาพและวิศวกรรมพันธุศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย กรุงเทพมหานคร 10330

¹Senior Research Officer Institute of Biotechnology and Genetic Engineering, Chulalongkorn University, 10330, Thailand

²Research Assistant Institute of Biotechnology and Genetic Engineering, Chulalongkorn University, 10330, Thailand

³Lecture Institute of Biotechnology and Genetic Engineering, Chulalongkorn University, 10330, Thailand

*Corresponding author, email: Weradej.s@chula.ac.th

บทคัดย่อ

ในการศึกษานี้ ได้ทำการพัฒนาผลิตภัณฑ์กล้วยผสมทุเรียนอบแห้ง โดยใช้กล้วยน้ำว้าระยะสุกงอม นำมาบดและผสมกับทุเรียน ในอัตราส่วน กล้วย ต่อ ทุเรียน เท่ากับ 10:0 9:1 8:2 และ 7:3 ทำการแปรรูปโดยวิธีการอบแห้งที่อุณหภูมิ 80 องศาเซลเซียส นาน 3 ชั่วโมง พบว่า ความชื้นของผลิตภัณฑ์ลดลงจาก 69 ± 0.47 เปอร์เซ็นต์ เป็น 18.0 ± 2.42 เปอร์เซ็นต์ โดยมีค่าเอนโทรปีเอนทัลปี 0.44-0.01 และเมื่อนำผลิตภัณฑ์กล้วยผสมทุเรียนมาวิเคราะห์คุณค่าทางอาหารและค่าพลังงาน พบว่า ผลิตภัณฑ์กล้วยผสมทุเรียนในอัตราส่วน 8:2 มีโปรตีน 4.41 เปอร์เซ็นต์ ไขมัน 1.22 เปอร์เซ็นต์ เส้นใย 1.29 เปอร์เซ็นต์ เถ้า (แห้งธาตุ) 10.73 เปอร์เซ็นต์ และคาร์โบไฮเดรต 82.35 เปอร์เซ็นต์ โดยมีค่าพลังงาน 4120.14 ± 15.97 กิโลแคลอรี ต่อ กิโลกรัม จากผลการสำรวจความพึงพอใจของผู้บริโภคแบบสุ่ม จำนวน 30 ท่าน พบว่าทั้ง 4 อัตรา ได้คะแนนเฉลี่ยความพึงพอใจไม่แตกต่างกัน โดยผลิตภัณฑ์กล้วยผสมทุเรียน อัตรา 10:0 ได้คะแนนการยอมรับสูงสุด รองลงมา คือ ผลิตภัณฑ์กล้วยผสมทุเรียนอบแห้งด้วยลมร้อน อัตรา 7:3

คำสำคัญ: กล้วย, ทุเรียน, ผลิตภัณฑ์อบแห้ง.

Abstract

In this study, a dried banana-durian product was developed. Pisang Awak bananas and Monthong durians at a mature stage were ground and mixed at the ratio of 10:0, 9:1, 8:2 and 7:3. These mixtures were dried at 80 °C for 3 hours. It was found that the product moisture reduced from 69.0±0.5% to 18.0±2.4 with the water activity of 0.44±0.01. The nutritional value of the banana : durian (8:2) mixture was analyzed and found to contain 4.4% protein, 1.2% fat, 82.4% carbohydrate, 1.3% fiber, and 10.7% ash (mineral) while the energy value was found to be 4120 ± 16 kcal/kg. The consumer satisfaction of the four mixture products was surveyed from 30 randomized consumers. The averaged satisfaction scores were not significantly different. However, the dried banana product received the highest score while the dried banana : durian (7:3) product was voted for the second place.

Key words: *Banana, Durian, Dried product.*