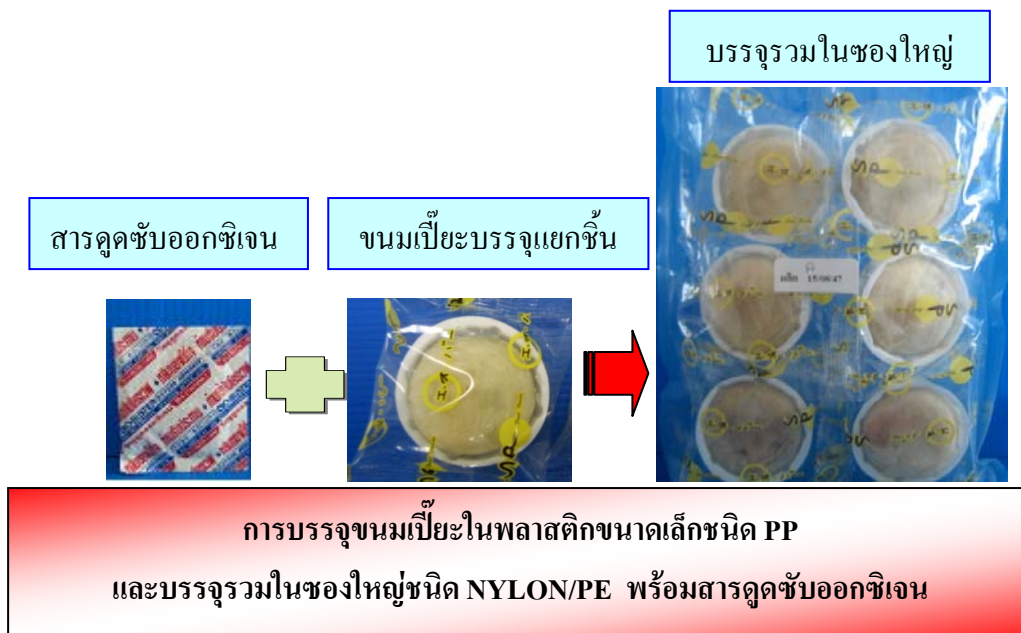


## การศึกษาอายุการเก็บของผลิตภัณฑ์ขนมเปี๊ยะไส้ลำไย



**ขนมเปี๊ยะ** เป็นผลิตภัณฑ์อาหารประเภทขนมอบที่ได้รับความนิยมในประเทศไทย จากลักษณะของผลิตภัณฑ์ขนมเปี๊ยะจัดได้ว่าเป็นผลิตภัณฑ์ที่มีลักษณะค่อนข้างแห้งภายนอกและบรรจุไส้ที่เปียกชื้นด้านใน

การเสื่อมเสีย ของผลิตภัณฑ์ขนมเปี๊ยะแบ่งออกเป็น การเสื่อมคุณภาพเนื่องจากการเปลี่ยนแปลงของแป้งซึ่งทำให้เนื้อสัมผัสเปลี่ยนไป และการเสื่อมคุณภาพเนื่องจากการเจริญจุลินทรีย์ประเภทราที่เจริญบนผิวหน้า นอกจากนี้การเกิดกลิ่นหืนในขนมเปี๊ยะ ซึ่งเป็นผลิตภัณฑ์ที่มีน้ำมันเป็นส่วนประกอบเป็นปัญหาที่พบได้บ่อยหลังจากเก็บเป็นระยะเวลาหนึ่ง อนึ่งขนมเปี๊ยะส่วนใหญ่บรรจุในถุงพลาสติกที่ไม่มีคุณสมบัติในการป้องกันการซึมผ่านของอากาศและไอน้ำที่ดี จะมีอายุการเก็บรักษาเพียง 1-2 สัปดาห์ เนื่องจากอากาศที่อยู่ภายในภาชนะบรรจุมีผลต่อการเจริญของเชื้อรา ดังนั้นหากสามารถทำให้ภายในภาชนะบรรจุไม่มีอากาศก็จะช่วยยืดอายุการเก็บรักษาของขนมเปี๊ยะได้



ในปัจจุบันมีผู้ผลิตขนมเปี๊ยะที่ได้รับการแนะนำเกี่ยวกับการยืดอายุการเก็บผลิตภัณฑ์อาหารจาก สถาบันวิจัยวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งประเทศไทย (วว.) โดยฝ่ายเทคโนโลยีอาหาร ได้เปลี่ยนรูปแบบบรรจุภัณฑ์ที่ใช้สำหรับบรรจุขนมเปี๊ยะ โดยบรรจุขนมเปี๊ยะแต่ละชิ้นใส่ซองพลาสติกชนิด โพลีโพรพิลีน หรือ พีพี (Polypropylene, PP) และบรรจุรวมในซองใหญ่ซึ่งเป็นฟิล์มประกบ 2 ชั้นชนิด โพลีเอทิลีนหรือไนลอนประกบกับเพท (NYLON/PET) ซึ่งมีคุณสมบัติในการป้องกันการซึมผ่านของ ไอน้ำและก๊าซที่ดี พร้อมสารดูดซับออกซิเจนและบรรจุในกล่องกระดาษอีกชั้นเพื่อป้องกันความเสียหาย จากการวางซ้อนทับระหว่างขนส่ง สถาบันวิจัยวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งประเทศไทย (วว.) โดย ฝ่ายเทคโนโลยีอาหาร ได้ทำการศึกษาอายุการเก็บผลิตภัณฑ์ขนมเปี๊ยะในบรรจุภัณฑ์ดังกล่าวข้างต้น โดย เก็บผลิตภัณฑ์ที่อุณหภูมิห้องเป็นระยะเวลา 6 เดือน และสุ่มตัวอย่างทุก 15 วัน เพื่อติดตามการ เปลี่ยนแปลงทางเคมี จุลินทรีย์และประเมินการยอมรับทางประสาทสัมผัส พบว่าร้อยละของความชื้นและ ค่ากรดไขมันอิสระ (TBA value) มีค่าเพิ่มขึ้นในช่วง 3 เดือนแรก หลังจากนั้นมีการลดลง ในขณะที่ ค่าน้ำ ออิสระ ( $a_w$ ) ปริมาณจุลินทรีย์ทั้งหมด ปริมาณยีสต์และราค่อนข้างคงที่ตลอดระยะเวลาการเก็บ และเมื่อ เก็บได้ 3 เดือน พบว่ามีความแตกต่างด้านคุณภาพประสาทสัมผัสโดยรวมและคุณลักษณะด้านสี กลิ่น หอม กลิ่นหืน และเนื้อสัมผัสส่วนแบ่งของขนมเปี๊ยะ ระหว่างตัวอย่างทดลองและผลิตภัณฑ์ที่ผลิตใหม่ อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่น 95 % จากผลการศึกษานี้สามารถสรุปได้ว่าผลิตภัณฑ์ขนม เปี๊ยะมีอายุการเก็บโดยประมาณ 3 เดือน

นอกจากการบรรจุในลักษณะดังกล่าวข้างต้นแล้ว ยังสามารถเลือกบรรจุภัณฑ์หรือฟิล์ม พลาสติกชนิดอื่นๆ ร่วมกับการใช้สารดูดซับออกซิเจน โดยบรรจุภัณฑ์ที่ใช้จะต้องมีอัตราการซึมผ่านของ ก๊าซหรือไอน้ำต่ำเพื่อป้องกันการเจริญของเชื้อรา อาทิเช่น ฟิล์มประกบชนิดเคโอพี / โพลีเอทิลีน / โพลี - โพรพิลีนชนิดหล่อ (KOP/PE/ CPP) หรือ ฟิล์มเพทประกบกับโพลีโพรพิลีนชนิดหล่อ (PET/ CPP) เป็นต้น

สถานที่ติดต่อ :

สนใจขอให้บริการโปรดติดต่อสอบถามรายละเอียดได้ที่ :

สถาบันวิจัยวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งประเทศไทย (วว.)

35 หมู่ 3 เทคโนโลยีธานี ตำบลคลองห้า อำเภอลองหลวง จังหวัดปทุมธานี 12120 โทร. 0 2577 9000 ต่อ 9136, 9131