

การยืดอายุการเก็บรักษาผลิตภัณฑ์หมูทูบ

ผลิตภัณฑ์หมูทูบ ทำจากเนื้อหมูส่วนสะโพกที่เลาะเอาไขมัน เอ็น และพังผืดออก ตัดเป็นแผ่นหนา ตามความยาวของเส้นใยกล้ามเนื้อ หมักด้วยเครื่องปรุงรส เช่น น้ำตาล เกลือ ซีอิ๊วขาว อาจมีเครื่องเทศและสมุนไพร นำไปทำให้แห้งด้วยแสงแดดหรือแหล่งพลังงานอื่น อย่างให้สุก แล้วทูบจนเส้นใยกล้ามเนื้อแตกฟู ซึ่งการทำให้แห้งจนกระทั่งมีค่าปริมาณน้ำอิสระ (Water activity, a_w) ไม่เกิน 0.6 ตามเกณฑ์กำหนดของมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชนที่ มผช. 97/2546 จะทำให้หมูทูบมีความปลอดภัยจากเชื้อจุลินทรีย์ สามารถเก็บไว้ได้นาน



อายุการเก็บรักษาสั้น ไม่เกิน 5 สัปดาห์

ผลิตภัณฑ์หมูทูบเกิด **การเหม็นหืน** ระหว่างการเก็บรักษาอย่างรวดเร็วเพราะเกิดออกซิเดทิฟแรนซิดิตี (Oxidative rancidity) ซึ่งเกิดขึ้นเนื่องจาก ออกซิเจนเข้าไปแทนที่ตำแหน่งที่มีพันธะคู่ของกรดไขมันที่ไม่อิ่มตัว เกิดเป็นสารประกอบที่มีตัวของเปอร์ออกไซด์ แอลดีไฮด์ คีโตน และกรดที่ระเหยออกมาทำให้เกิดกลิ่นหืน ผลิตภัณฑ์หมูทูบที่บรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่มีออกซิเจนหลงเหลือ อยู่ภายในมาก และเป็นชนิดที่ไม่สามารถป้องกันการซึมผ่านของ ออกซิเจนได้ดี จะมีอายุการเก็บรักษาสั้นไม่เกิน 5 สัปดาห์ ทั้งนี้ เนื่องมาจากเกิดการเหม็นหืนอย่างรวดเร็ว

การยืดอายุการเก็บรักษา ฝ่ายเทคโนโลยีอาหาร สถาบันวิจัยวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งประเทศไทย (วว.) ได้ทดลองบรรจุหมูทูบด้วยถุงพลาสติกประเภท ชนิด ออเรียนเทด โพลีโพรพิลีน/ โลว์เดนซิตี โพลีเอทิลีน (Oriented Polypropylene/ Low Density Polyethylene) ค่ายอ OPP/LDPE และบรรจุร่วมกับสารดูดซับออกซิเจน พบว่า สามารถช่วยป้องกันและชะลอการเกิดปฏิกิริยาระหว่างออกซิเจนกับไขมันได้ดี ทำให้ผลิตภัณฑ์หมูทูบเกิดการเหม็นหืนช้าลง ยืดอายุการเก็บรักษาได้อย่างน้อย 4 เดือน ที่อุณหภูมิห้อง

สถานที่ติดต่อ :

สนใจขอให้บริการโปรดติดต่อสอบถามรายละเอียดได้ที่ :
สถาบันวิจัยวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งประเทศไทย (วว.)
35 หมู่ 3 เทคโนโลยี ตำบลคลองห้า อำเภอคลองหลวง
จังหวัดปทุมธานี 12120 โทร. 0 2577 9000 ต่อ 9136, 9131



สารดูดซับออกซิเจน



อายุการเก็บรักษาอย่างน้อย 4 เดือน