

## บทคัดย่อ

เรื่อง การศึกษาชนิดและระดับของสารกันเสียที่ใช้ในการยืดอายุการเก็บรักษาผลิตภัณฑ์ขนมดู  
นามผู้ศึกษา นางสาวภิรมย์ฤดี จันทร์งาม และนางสาวอมรพรรณ โรจนา  
อาจารย์ที่ปรึกษา อาจารย์สุเพ็ญ ด่วงทอง

เมื่อทดสอบทางประสาทสัมผัสโดยวิธีการให้คะแนนความชอบ (Hedonic Scaling) พบว่า ผลิตภัณฑ์ขนมดูที่เติมกรดซอร์บิกและกรดโพรพิโอนิกไม่มีความแตกต่างกัน จากการตรวจสอบคุณภาพทางเคมี ทางกายภาพ และทางจุลินทรีย์ พบว่าปริมาณความชื้น ไขมัน และกลีเซอรีน มีแนวโน้มเพิ่มขึ้น ส่วนปริมาณเถ้าลดลง ค่าวอเตอร์แอกติวิตี (Aw) และค่าสีของผลิตภัณฑ์มีการเปลี่ยนแปลงตามระยะเวลาการเก็บรักษา จำนวนจุลินทรีย์ทั้งหมด ปริมาณยีสต์และรา หลังเติมสารกันเสียพบว่ากรดซอร์บิกสามารถยับยั้งได้ที่ระดับความเข้มข้นร้อยละ 0.10 แต่กรดโพรพิโอนิกสามารถยับยั้งได้ที่ระดับความเข้มข้นร้อยละ 0.20 ซึ่งตรงตามมาตรฐานอาหารกำหนด

จากการสำรวจแบบสอบถามเกี่ยวกับบรรจุภัณฑ์ที่นำมาใช้พบว่าผู้บริโภคส่วนใหญ่นิยมผลิตภัณฑ์ขนมดูที่ห่อกระดาษแก้วแล้วบรรจุในกล่องพลาสติก เพื่อเป็นการเพิ่มมูลค่าและป้องกันการเสื่อมเสียที่อาจจะเกิดขึ้นเร็วเกินไป

คำสำคัญ : ขนมดู, กรดซอร์บิก, กรดโพรพิโอนิก

เลขทะเบียน.....	<b>128014</b>
วันที่.....	<b>28 ก.ย. 2547</b>
เลขเรียกหนังสือ.....	<b>641.86</b>
	<b>ก 347</b>

## ABSTRACT

**Object** : A study of levels and types of preservative substances which were used for extending Khanom Doo products

**Name of student** : Miss Piromrudee Junngam  
Miss Amornpun Roajana

**Consultant Teacher** : Teacher Supen Dounghong

The hedonic scaling used for testing pleasant or unpleasant sensations revealed that there was no difference between Khanom Doo products with sorbic acid and propionic acid. After statistical analysis of chemical, physical and microorganism, it was found that the quantity of moisture, fat and smell was increasing and the quantity of ash was decreasing. The value of water activity ( $A_w$ ) and colors have changed by the duration of keeping of each product. The quantity of yeast, fungus and microorganism was inhibited by sorbic acid and propionic acid. The intensity of sorbic acid of 0.10 percent and the propionic acid of 0.20 percent that were added to Khanom Doo products was the best for inhibiting the quantity of microorganism. However it was found that the longer Khanom Doo was kept, the more microorganism increased.

The questionnaire of product packing revealed that most people were satisfied with the products with crystal paper packing and keeping in plastic boxes these will be added the value of Khanom Doo was found to be added and the damage was protected by this type of packing.

**Keywords** : Khanom Doo, Sorbic acid, propionic acid.

## กิตติกรรมประกาศ

การทำปัญหาพิเศษในครั้งนี้ สำเร็จลุล่วงไปได้ด้วยดีด้วยความช่วยเหลือให้คำแนะนำ คำปรึกษา และข้อเสนอแนะต่างๆ จากอาจารย์สุเพ็ญ ตังทอง และคณาจารย์โปรแกรมวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหารทุกท่าน

ขอขอบคุณสำนักวิทยบริการ สถาบันราชภัฏสงขลา และหอสมุดคุณหญิงหลง มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ ที่ให้ความสะดวกในการค้นคว้าข้อมูลประกอบการทำปัญหาพิเศษในครั้งนี้

ขอขอบคุณ คุณพ่อ คุณแม่ เพื่อนๆ ทุกคน ที่ให้ความร่วมมือและเป็นกำลังใจเสมอมา จนทำให้การทำปัญหาพิเศษครั้งนี้สำเร็จลุล่วงไปได้ด้วยดี

นางสาวกิริมย์ฤดี จันทร์งาม  
นางสาวอมรพรรณ โรจนา

