

บทนำ

ในปัจจุบันขนมพื้นบ้านมีหลายชนิด และมีบทบาทต่อผู้บริโภคมากขึ้น การเลือกซื้อขนมเป็นเรื่องหนึ่งที่ผู้บริโภคส่วนใหญ่ให้ความสำคัญโดยเน้นถึงประโยชน์ที่มีต่อสุขภาพเป็นสิ่งสำคัญ แต่ขนมพื้นบ้านมักมีข้อเสียเกี่ยวกับระยะเวลาในการเก็บรักษา เพราะขนมพื้นบ้านส่วนใหญ่มักใช้น้ำตาลเป็นส่วนผสมหลัก ส่งผลให้ขนมพื้นบ้านมีความชื้นปานกลาง ทำให้เกิดการเสื่อมเสียเร็วขึ้น ดังนั้นจึงเห็นความสำคัญในการยืดอายุการเก็บรักษาให้นานขึ้น โดยนำผลิตภัณฑ์ขนมดูซึ่งเป็นขนมพื้นบ้านของชาวจังหวัดสงขลาเป็นตัวอย่างในการนำมาทำการทดลองในครั้งนี้ โดยส่วนผสมส่วนใหญ่ที่ใช้ในการผลิตขนมดูจะเป็นแป้งและน้ำตาลเป็นหลัก ซึ่งมักจะเกิดการเสื่อมเสียได้เร็วขึ้น หากมีการผลิตที่ไม่ถูกสุขลักษณะ ซึ่งผลิตภัณฑ์ขนมดูส่วนใหญ่จะมีอายุการเก็บรักษาได้เพียง 7 วันเท่านั้น และนี่ก็คือปัญหาสำคัญเกี่ยวกับระยะเวลาการเก็บรักษา จึงทำการศึกษาเพื่อหาวิธีการยืดอายุการเก็บรักษาของผลิตภัณฑ์ขนมดูให้มีอายุการเก็บนานขึ้น โดยใช้สารกันเสีย 2 ชนิด คือกรดซอร์บิก ที่ระดับความเข้มข้นร้อยละ 0.05 ร้อยละ 0.10 และร้อยละ 0.15 กรดโพธิ์โอนิก ที่ระดับความเข้มข้นร้อยละ 0.15 ร้อยละ 0.20 และร้อยละ 0.25 ตามลำดับ โดยสารกันเสียทั้ง 2 ชนิดนี้มีประสิทธิภาพในการยับยั้งเชื้อราและเชื้อยีสต์เป็นส่วนใหญ่

วัตถุประสงค์ของการทดลอง

1. เพื่อศึกษาองค์ประกอบทางเคมี ทางกายภาพและทางจุลินทรีย์ของผลิตภัณฑ์ขนมดู
2. เพื่อศึกษาชนิดและระดับความเข้มข้นของสารกันเสียที่ใช้ในการยืดอายุการเก็บรักษาผลิตภัณฑ์ขนมดู
3. เพื่อศึกษาการเปลี่ยนแปลงคุณภาพของผลิตภัณฑ์ขนมดูในระหว่างการเก็บรักษาที่อุณหภูมิห้องเป็นเวลา 15 วัน

ขอบเขตการทดลอง

1. ศึกษาองค์ประกอบทางเคมี ทางกายภาพและทางจุลินทรีย์ของผลิตภัณฑ์ขนมดู
2. ศึกษาชนิดและระดับความเข้มข้นของสารกันเสียที่ใช้ในการยืดอายุการเก็บรักษาผลิตภัณฑ์ขนมดู
3. ศึกษาการเปลี่ยนแปลงคุณภาพของผลิตภัณฑ์ขนมดูในระหว่างการเก็บรักษาที่อุณหภูมิห้องเป็นเวลา 15 วัน

