

การศึกษาอุณหภูมิและเวลาที่เหมาะสม ในการผลิตชากระชายเหลืองผงสำเร็จรูป

พรสุดา สิทธิรักษ์
ปิยะนุช เหม่น
สาวิตรี เหมือนกุล
มหาวิทยาลัยราชภัฏนครศรีธรรมราช

บทคัดย่อ

งานวิจัยนี้เป็นการศึกษาอุณหภูมิและเวลาที่เหมาะสมในการผลิตชากระชายเหลืองผงสำเร็จรูป โดยนำกระชายเหลืองไปอบในอุณหภูมิที่ต่างกัน 3 ระดับ คือ 50 , 70 และ 90 °C เป็นเวลา 19 ชั่วโมง และนำชากระชายเหลืองมาตรวจสอบคุณภาพตามมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชนพบว่า กระชายเหลืองอบแห้งที่อุณหภูมิ 90 °C มีความชื้นลดลงมากที่สุด คิดเป็นร้อยละ 8.70 ทุกตัวอย่างของกระชายเหลืองไม่พบการปนเปื้อน ของเชื้อจุลินทรีย์ และความพึงพอใจของผู้บริโภคต่อชากระชายเหลือง พบว่ากระชายเหลืองอบแห้งที่อุณหภูมิ 70 °C ได้รับความพึงพอใจจากการประเมินคุณภาพของผู้บริโภคทั้งลักษณะผงชา สี กลิ่น คุณภาพของผลิตภัณฑ์ และความชอบโดยภาพรวมของชากระชายเหลืองมากที่สุด คิดเป็นร้อยละ 43.33, 36.67, 33.33, 36.66 และ 43.33 ตามลำดับ

คำสำคัญ: กระชายเหลือง อุณหภูมิ การผลิตชา