



แบบฟอร์ม

การวิเคราะห์และสังเคราะห์ผลงานวิจัย มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลสุวรรณภูมิ

ชื่องานวิจัย: การพัฒนาผลิตภัณฑ์จากเห็ด

คณะผู้วิจัย: 1. ผศ.ทศพร นามโอง สังกัด คณะเทคโนโลยีการเกษตรและอุตสาหกรรมเกษตร
หัวหน้าโครงการ

1. ความสำคัญและที่มาของปัญหา

เห็ดตับเต่าเป็นทรัพยากรชีวภาพ ที่มีคุณภาพเศรษฐกิจของชุมชนในตำบลสามเรือน จังหวัดพระนครศรีอยุธยา ผลผลิตออกมาในช่วงเดือนพฤษภาคม-มิถุนายน ทำให้ผลผลิตราคาตกต่ำและขาดแคลนในบางช่วง การพัฒนาผลิตภัณฑ์จากเห็ดตับเต่าโดยการแปรรูป จึงเป็นการถนอมอาหารและเพิ่มมูลค่าแก่เห็ดตับเต่า

2. วัตถุประสงค์การวิจัย

1. ศึกษาองค์ประกอบทางเคมีของเห็ดตับเต่า
2. ศึกษาการเก็บรักษาเห็ดตับเต่าสด
3. ศึกษาแปรรูปและการยอมรับของผู้บริโภค

3. วิธีดำเนินการวิจัย

1. วิเคราะห์องค์ประกอบทางเคมี ด้วยวิธี proximate analysis (AOAC,1990) และวิเคราะห์ DPPH radical Scavenging activity โดยวิธี (Shimad.et.al, 1992)
2. ศึกษาการถนอมและแปรรูปเห็ดตับเต่า โดยถนอมเห็ดตับเต่าสด ด้วยวิธีการแช่แข็งและการอบแห้ง การแปรรูปเห็ดตับเต่าในน้ำเกลือบรรจุขวด การแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์น้ำพริกเผา เห็ดสามรส/เห็ดสวรรค์ หมูยอเสริมเห็ดตับเต่า บะหมี่เสริมเห็ดตับเต่า

4. ผลการวิจัย

เห็ดตับเต่าสดมีความชื้น 80% มีโปรตีน 6.95% มีวิตามิน + 9.43 ไมโครกรัม/100 กรัม วิตามิน E 2.37 ไมโครกรัม/100 กรัม และมีคุณสมบัติเป็นสารต้านอนุมูลอิสระ โดย % scavenging effect 16.67%

การถนอมเห็ดตับเต่าเพื่อการเก็บรักษาให้นาน ทำได้หลายวิธี เช่น บรรจุในภาชนะปิดสนิทในน้ำเกลือ เก็บรักษาได้นาน 1 ปี การแช่แข็งและการอบแห้ง เก็บได้นาน แต่มีการเปลี่ยนแปลงของเนื้อสัมผัส

การพัฒนาเป็นผลิตภัณฑ์ น้ำพริกเผา ใช้หีดตัดเต่าได้มากถึง 33% ของส่วนผสม การทำหีดสวรรค์
ทำได้โดยผสมหีดนางฟ้าในปริมาณ 50:50 การใช้หีดตัดเต่าผสมในหมูยอใช้หีดตัดเต่าผสมในสูตรได้ 10%
ของปริมาณเนื้อหมู ผลิตภัณฑ์เป็นที่ยอมรับของผู้บริโภค



หีดในน้ำเกลือ



น้ำพริกเผาหีดตัดเต่า

5. แนวทางการนำผลงานไปใช้ประโยชน์

จัดทำเป็นเอกสารเผยแพร่ จัดฝึกอบรมเพื่อถ่ายทอดเทคโนโลยี