บทคัดย่อ

งานวิจัยนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษากระบวนการผลิตลูกเดือยหุงสุกเร็วที่เหมาะสม เพื่อลดเวลาการหุงสุกของลูกเดือย พบว่ากระบวนการผลิตที่เหมาะสม คือการทำให้ลูกเดือยสุกบางส่วนด้วยการนึ่งความดัน และอบแห้งที่อุณหภูมิ 90 องศาเซลเซียส นาน 120 นาที ลูกเดือยหุงสุกเร็วมีความชื้นร้อยละ 7–9 ใช้ระยะเวลาการคืนรูปด้วยเตาไมโครเวฟและวิธีต้มในน้ำเดือด คือ 10 นาที และ 20 นาที ตามลำดับ ด้านคุณภาพทางประสาทสัมผัส พบว่าลูกเดือยหุงสุกเร็วหลังคืนรูปมีคุณลักษณะด้านลักษณะปรากฏ กลิ่นของลูกเดือย เนื้อสัมผัส รสชาติ และความชอบรวม ไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติอย่างมีนัยสำคัญ ($p>0.05$) กับลูกเดือยที่ไม่ผ่านกระบวนการ (Control) จากการทดสอบการยอมรับผู้บริโภคทั่วไป พบว่า ผู้บริโภคยอมรับในผลิตภัณฑ์ร้อยละ 95.67 และมีความต้องการซื้อหากมีวางจำหน่ายร้อยละ 84.67 เหตุผลที่ต้องการซื้อ คือ เป็นอาหารเพื่อสุขภาพ สะดวกในการรับประทาน ประหยัดเวลาในการหุงสุก เป็นผลิตภัณฑ์ใหม่ และเป็นผลิตภัณฑ์ที่ใช้วัตถุดิบท้องถิ่น ตามลำดับ

คำสำคัญ: ลูกเดือย, หุงสุกเร็ว

Abstract

This research aims to study the process development of quick cooking Job's tears in order to the decreased cooking process time. The optimum process to produce quick cooking Job's tears, pre-gelatinized by steaming at pressure, and decreased moisture content 7-9 % at 90 ^{o}c for 120 minutes. The study also showed that the reconstitution time of quick cooking Job's tears product by using a microwave and added with boiled water was 10 and 20 minutes, respectively. The inspections of quick cooking Job's tears product after reconstitution by comparing with commercial Job's tears (control) for the sensory evaluation score of the product appearance, smell, texture, taste, and overall preference were non-significant ($p>0.05$). The precentages of favoured consumers were evaluated and were expected to buy were 95.67 and 84.67, respectively. This quick cooking Job's tears product was attractive to consumers because of it was food for health. In addition, it was easily to eat, quick cooking, new product and locality product, respectively.

Keywords: Job's tears, Quick Cooking