

02738473-61

Computer Application  
in Biological Science

ครั้งที่ 12 เรื่อง ฐานข้อมูลวารสารไทย

3-4 มีนาคม 2565

ฐานข้อมูลวารสารไทย Thai Journals Online (ThaiJo) เข้าใช้งานได้ที่

<https://www.tci-thaijo.org>

แล้วพิมพ์คำที่ต้องการค้นเป็นภาษาไทยหรืออังกฤษ โดยสามารถกรอง ค้นเฉพาะบทความที่มีคำอยู่ในชื่อเรื่องด้วย หรืออยู่เฉพาะในบทคัดย่อ หรือเฉพาะชื่อผู้แต่งก็ได้

The screenshot shows the ThaiJo website interface. At the top, there is a navigation bar with links for 'เกี่ยวกับ' (About), 'ติดต่อ' (Contact), 'ดาวน์โหลด' (Download), 'TCI' (Thai Journal Citation Index), and 'อบรม' (Training). The main header features the 'THAIJO' logo and a search bar with the text 'ค้นหาคำ / Type Text and Search'. Below the search bar, there are three filter options: 'กรอง:' (Filter), 'ชื่อเรื่อง' (Title) with a checked box, 'บทคัดย่อ' (Abstract) with a checked box, and 'ผู้แต่ง' (Author) with a checked box. Below these filters, there are three categories: 'วารสาร' (Journals) with 1034 items, 'เล่ม' (Issues) with 19827 items, and 'บทความ' (Articles) with 205517 items. The 'ผู้แต่ง' category has 440992 items. Below the filters, there is a 'ประกาศ' (Announcement) section with a list of updates. At the bottom, there is a 'เล่มล่าสุด' (Latest Issues) section displaying a carousel of journal covers with their respective issue dates.

การเลือกอินสำหรับสมาชิกมีการเปลี่ยนแปลง โปรดศึกษารายละเอียดได้ที่ [ลิงก์นี้](#)

เกี่ยวกับ ติดต่อ ดาวน์โหลด TCI อบรม TH

THAIJO

ค้นหาคำ / Type Text and Search

กรอง:  ชื่อเรื่อง  บทคัดย่อ  ผู้แต่ง

วารสาร 1034 เล่ม 19827 บทความ 205517 ผู้แต่ง 440992

ประกาศ

- ติดตาม Facebook Fanpage สำหรับกลุ่มผู้ใช้ ใต้ที่ ThaiJo2.0
- ประกาศ!!!! เรื่อง การอบรมการใช้งานระบบ ThaiJo2.0 สำหรับบรรณกรวารสาร
- การชำระค่าให้บริการการใช้งาน ThaiJo 2.0 (สำหรับวารสาร)
- เพิ่มช่องทาง line support สำหรับสอบถามปัญหาการใช้งาน ThaiJo (2021-07-07)
- FAQ แก้ปัญหาสำหรับ ThaiJo Version ใหม่ (2022-01-21)

เล่มล่าสุด

วารสารล่าสุด

ตัวอย่างเช่น นิสิตต้องการค้นหาบทความเกี่ยวกับ ปลาหู  
โดยมีเงื่อนไขว่า ต้องมีคำว่าปลาหูในชื่อเรื่อง ก็เอาติกถูกตรง บทความย่อ ออก  
ผลปรากฏว่าพบทั้งหมด 8 บทความ

เกี่ยวกับ ติดต่อ ข่าวใหม่ TCI อบรม

THAIJO

ปลาหู

กรอง:  ชื่อเรื่อง  บทคัดย่อ  ผู้แต่ง

1034 19827 205517 440992

วารสาร เล่ม บทความ ผู้แต่ง

ผลการค้นหา 8

✓ เติมงวด รายการ 20

การพัฒนาผลิตภัณฑ์**ปลาหู**ต้มหวานในน้ำตาลโตนด ในบรรจุภัณฑ์รีทอร์ตแพช

งานวิจัยนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อพัฒนาผลิตภัณฑ์ปลาหูต้มหวานโดยการใช้น้ำตาลโตนดที่มีอยู่ในท้องถิ่นมาใช้ทดแทนและเพิ่มมูลค่าให้กับผลิตภัณฑ์โดยการศึกษาสูตร กระบวนการผลิตปลาหูต้มหวานในน้ำตาลโตนดในบรรจุภัณฑ์รีทอร์ตแพช โดยนำสูตรมาตรฐานปลาหูต้มหวานที่ผู้บริโภคชอบมากที่สุด มาจำนวน 1 สูตรและนำขนาดแพคเกจด้วยน้ำตาลโตนดต่อเนื่องในปริมาณสูงที่ระดับความเข้มข้น ร้อยละ 0, 25, 50 และ 75 พบว่าสูตรที่คิดค้นด้วยน้ำตาลโตนด ร้อยละ 25 - 75 ผู้ทดสอบชิมให้คะแนนความชอบสูงที่สุดในทุกกลุ่มลักษณะ ซึ่งคะแนนความชอบอยู่ในช่วงคะแนน 7.40-8.18 คะแนน และนำสูตรปลาหูต้มหวานในน้ำตาลโตนดในบรรจุภัณฑ์รีทอร์ตแพช มาผ่านการฆ่าเชื้อที่ 121 องศาเซลเซียส นาน 30, 45 และ 60 นาที มีค่า F<sub>0</sub> เท่ากับ 4.46, 17.25 และ 29.55 นาที ตามลำดับ ปลาหูต้มหวานที่ผ่านการฆ่าเชื้อมา 45 นาที ผู้ทดสอบให้คะแนนความชอบมากที่สุด โดยใช้คะแนน คุณลักษณะปรากฏ สีของน้ำปรุงรส สีของเนื้อปลาหู กลิ่น รสชาติ เนื้อสัมผัสของปลาหู และความชอบโดยรวมสูงที่สุด อยู่ในช่วงคะแนน 6.66-8.26 คะแนน และพบว่าระยะเวลาการฆ่าเชื้อที่นานขึ้นส่งผลให้ปลามีสีน้ำตาลเข้มขึ้น ค่า L\* ของเนื้อปลาหู และเนื้อหวานคาลดลง และค่า a\* ของเนื้อปลาหูและเนื้อหวานมีค่าสูงขึ้น จากการทดลองพบว่าเมื่อเวลาการให้ความร้อนที่สูงขึ้นมีผลต่อค่าความแข็งของเนื้อปลาหูที่สูงขึ้นอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ( $p \leq 0.05$ ) และทุกเวลาการฆ่าเชื้อตรงนี้มีพบปริมาณจุลินทรีย์ทั้งหมด คลอสตริเดียม ไบฟูลิซึม จุลินทรีย์ที่ทนความร้อนสูงและเฟลตอวาริอริโมไฟล์

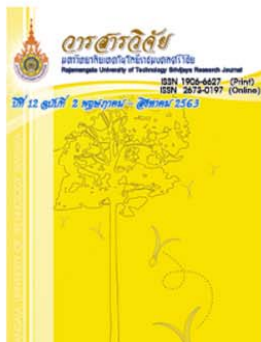
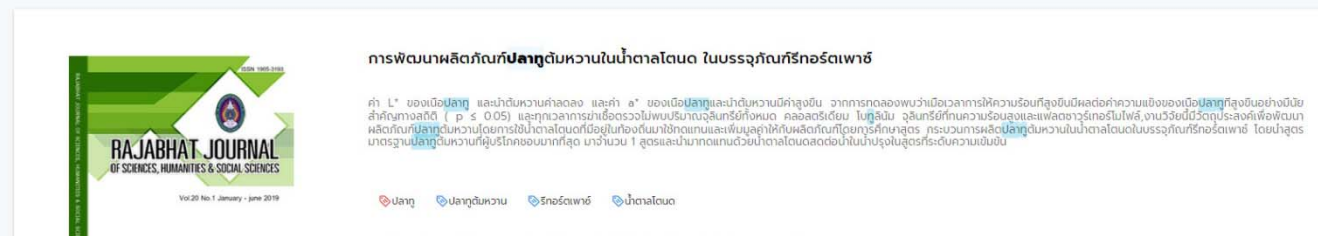
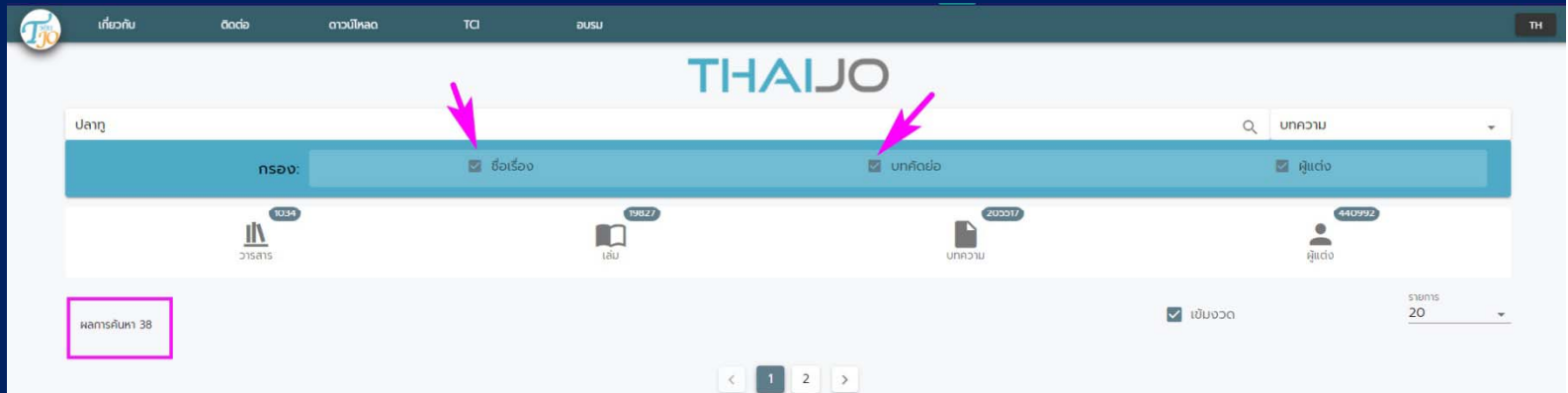
ปลาหู ปลาหูต้มหวาน รีทอร์ตแพช น้ำตาลโตนด

• SUPATRA KLAMSAKUL • BUNYAT SIRITANAWONG • BUNDIPONG SRIAMMUONG

ราชภัฏรำไพพรรณี RAJABHAT JOURNAL OF SCIENCES, HUMANITIES & SOCIAL SCIENCES Vol.20 No.1 January - June 2019

แต่ถ้ารวมเอาบทความที่ไม่มีหัวข้อเป็นปลาทุ แต่มีคำว่าปลาทุในบทคัดย่อด้วย ก็จะเพิ่มขึ้นมาเป็น 38 บทความ

เช่น หัวข้อ ชนิดของแผ่นแป้งและไส้สำหรับการผลิตปอเปียะ แต่มีคำว่าปลาทุในบทคัดย่อ



**ชนิดของแผ่นแป้งและไส้สำหรับการผลิตปอเปียะ**

วัตถุประสงค์ในการวิจัยครั้งนี้เพื่อศึกษาชนิดแผ่นแป้งกึ่งยมน้ำซอสใส่หัวใส่กอด 2 ชนิด คือ แผ่นแป้งกึ่งยวนและแผ่นแป้งโรตตี และชนิดของไส้ ประกอบด้วย หมูสับผสมวุ้นเส้น ข้าวกล้องหมูสับผสมปลาทุ แกงเขียวหวานหมูสับผสมปลาทุ และลาบหมูสับผสมปลาทุ จากการศึกษาพบว่าการใช้แผ่นแป้งกึ่งยวนหรือปอเปียะจะคงความกรอบหลังจากการทอดได้ดี, ใส่ที่ผู้บริโภครู้สึกว่ามีความชอบมากที่สุด คือ แกงเขียวหวานหมูสับผสมปลาทุ โดยตัดแผ่นแป้งขนาด 4.5 x 7 ตารางเซนติเมตร ห่อด้วยไส้หัดแห้ง 3 กรัม จะได้ปอเปียะขนาดพอดีคำ ผลการทดลองการยอมรับของผู้บริโภค พบว่า คุณลักษณะด้านสี ขนาด รูปร่าง ปริมาณไส้ รสชาติโดยรวม ความกรอบ และความชอบรวม ได้ระดับความชอบมากที่สุด คะแนนเฉลี่ย

- ▶ แผ่นแป้งโรตตี
- ▶ แผ่นแป้งกึ่งยวน
- ▶ ปอเปียะ
- ▶ แกงเขียวหวาน

▶ อื่นๆ ยืมิต

ส่วนตรงคำว่า เข้มงวด หมายความว่า ต้องเป็นคำว่า ปลาทุ เท่านั้น  
ไม่นับบทความที่มีคำว่า ปลา หรือคำว่า ทุ เฉย ๆ  
นิติตลองเอาตึกถูกตรงเข้มงวดออกดู จะเข้าใจว่าผลเป็นอย่างไรครับ  
ส่วนมากเราจะไม่เอาออก ยกเว้นค้นไม่เจอ แล้วค่อยเอาตึกตรงเข้มงวดออกดู

The screenshot shows the THAIJO search engine interface. At the top, there are navigation links: "เกี่ยวกับ", "ติดต่อ", "ดาวน์โหลด", "TCI", "อบสม", and a language selector "TH". The main search bar contains the word "ปลาทุ" and a search button. Below the search bar, there are filters for "กรอง:" with options for "ชื่อเรื่อง", "บทคัดย่อ", and "ผู้แต่ง". There are also icons for "วารสาร" (1034), "เล่ม" (19827), "บทความ" (205517), and "ผู้แต่ง" (440992). A pink arrow points to the "เข้มงวด" (Strict) filter option, which is checked. Below the filters, there are pagination controls showing "ผลการค้นหา 38" and page numbers "1", "2". The search result displayed is for a paper titled "การพัฒนาผลิตภัณฑ์ปลาทุต้มหวานในน้ำตาลโตนด ในบรรจุภัณฑ์รีทอร์ตแพคเกจ" from the "RAJABHAT JOURNAL OF SCIENCES, HUMANITIES & SOCIAL SCIENCES". The journal cover is shown on the left, and the abstract text is on the right. The abstract discusses the development of a product and mentions statistical analysis with  $p \leq 0.05$ . The authors listed are SUPATRA KLAMSAKUL, BUNYAT SIRITANAWONG, and BUNDIDPONG SRIUMNOUY.

ถ้าเจอเปเปอร์ที่สนใจแล้ว ก็คลิกเข้ามาดูได้

สามารถดาวน์โหลดไฟล์ PDF ฉบับเต็มมาอ่านได้ และมีปีเดือนวันที่ลงบทความ เช่น 2019-06-10 หมายถึง 10 มิ.ย. 2562

ส่วน How to Cite เป็นวิธีเขียนเอกสารอ้างอิงมายังบทความนี้ ไว้ใช้ในบรรณานุกรมครับ

**DEVELOPMENT OF SWEET BOILED MACKEREL IN SUGAR PALM SOUP IN RETORT POUCH**

**Supatra Klamsakul**  
คณะเทคโนโลยีการเกษตร มหาวิทยาลัยราชภัฏเพชรบุรี


**Bunyat Siritanawong**

**Bundidpong Sriumnouy**

**Keywords:** mackerel, sweet boiled mackerel, retort pouch, sugar palm

**Abstract**

This research aimed to develop sweet-boiled mackerel product by using locally available palm sugar to replace and add value to the product by studying the recipes and process of sweet-boiled mackerel in sugar palm juice in retort pouch by replacing the most like standard recipes with fresh sugar palm juice to water into the sweetened mackerel soup at 0, 25, 50 and 75%. The results showed that the panelists preferred the replacement with 25% sugar palm juice: 75% water, with the highest like in all characteristics and liking score was in the range of 7.40-8.18. Sterilization at 121 °C for 30, 45 and 60 minutes had  $F_0$  values of 4.46, 17.25 and 29.55 minutes, respectively. The 45-minute sterilized sweet mackerel had the highest liking scores, by scoring in every characteristics at 6.66-8.26. As longer sterilization resulted in a darker brown color and  $a^*$  value of mackerel and sweetened boiled soup were higher, but the  $L^*$  value of both mackerel meat and sweetened boiled soup decreased. It was found that the longer heating increased the hardness of the mackerel meat but there was statistically significant difference ( $p \leq 0.05$ ). All the sterilization condition showed no total microorganism (Aerobic plate count), *Clostridium botulinum*, highly heat-resistant microorganisms (Thermophile anaerobe) and Flat sour thermophiles.



pdf

Published  
2019-06-10

How to Cite  
Klamsakul, S., Siritanawong, B., & Sriumnouy, B. (2019). DEVELOPMENT OF SWEET BOILED MACKEREL IN SUGAR PALM SOUP IN RETORT POUCH. *Life Sciences and Environment Journal*, 20(1), 185-193. Retrieved from <https://ph01.tci-thaijo.org/index.php/psru/article/view/153823>

More Citation Formats