

02738473-61

Computer Application  
in Biological Science

ครั้งที่ 12 เรื่อง ฐานข้อมูลวารสารไทย

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 the ThaiJo logo and menu items: "เกี่ยวกับ", "ติดต่อ", "ดาวน์โหลด", "TCI", and "อบรม". 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 categories: "กรอง:", "บทคัดย่อ", and "ผู้แต่ง". Each category has a checkbox and a corresponding icon with a count: "วารสาร" (1034), "เล่ม" (19827), "บทความ" (205517), and "ผู้แต่ง" (440992). 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.

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 ปลาทุ  
โดยมีเงื่อนไขว่า ต้องมีคำว่าปลาทุในชื่อเรื่อง ก็เอาติกถูกตรง บทความย่อ ออก  
ผลปรากฏว่าพบทั้งหมด 8 บทความ

เกี่ยวกับ ติดต่อ ข่าวไทย TCI อบรม

THAIJO

ปลาทุ

กรอง:  ชื่อเรื่อง  บทคัดย่อ  ผู้แต่ง

1034 19827 205517 440992

วารสาร เล่ม บทความ ผู้แต่ง

ผลการค้นหา 8

รายการ 20

การพัฒนาผลิตภัณฑ์**ปลาทุ**ต้นหวานในน้ำตาลโตนด ในบรรจุภัณฑ์รีโอรด์เพาซ์

งานวิจัยนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อพัฒนาผลิตภัณฑ์ปลาทุต้นหวานโดยการใช้น้ำตาลโตนดที่มีอยู่ในท้องถิ่นมาใช้ทดแทนและเพิ่มมูลค่าให้กับผลิตภัณฑ์โดยการศึกษาสูตร กระบวนการผลิตปลาทุต้นหวานในน้ำตาลโตนดในบรรจุภัณฑ์รีโอรด์เพาซ์ โดยนำสูตรมาตรฐานปลาทุต้นหวานที่ผู้บริโภคมองมากที่สุด มาจำนวน 1 สูตรและนำขนาดแพคเกจด้วยน้ำตาลโตนดต่อเนื่องในปริมาณสูงที่ระดับความเข้มข้น ร้อยละ 0, 25, 50 และ 75 พบว่าสูตรที่คิดแพคเกจด้วยน้ำตาลโตนด ร้อยละ 25 - 75 ผู้ทดสอบชื่นชอบและมีความชอบสูงที่สุดในทุกกลุ่มลักษณะ ซึ่งคะแนนความชอบอยู่ในช่วงคะแนน 7.40-8.18 คะแนน และนำสูตรปลาทุต้นหวานในน้ำตาลโตนดในบรรจุภัณฑ์รีโอรด์เพาซ์ มาทำการทำซ้ำครั้งที่ 121 องค์ประกอบเฉลี่ยสุ บาน 30, 45 และ 60 นาที มีค่า F 0 เท่ากับ 4.46, 17.25 และ 29.55 นาที ตามลำดับ ปลาทุต้นหวานที่ผ่านการซ้ำซ้ำมา 45 นาที ผู้ทดสอบให้คะแนนความชอบมากที่สุด โดยใช้คะแนน คุณลักษณะปรากฏ สีของน้ำปรุงร สียงเนื้อปลาทุ กลิ สรชาติ เนื้อสัมผัสของปลาทุ และความชอบโดยรวมสูงที่สุด อยู่ในช่วงคะแนน 6.66-8.26 คะแนน และพบว่าระยะเวลาการทำซ้ำที่นานขึ้นส่งผลให้ปริมาณน้ำตาลเพิ่มขึ้น ค่า L\* ของเนื้อปลาทุ และปริมาณความชื้นลดลง และค่า a\* ของเนื้อปลาทุและปริมาณความชื้นเพิ่มขึ้น จากการทดลองพบว่าเมื่อเวลาการให้ความร้อนที่สูงขึ้นมีผลต่อค่าความชื้นของเนื้อปลาทุที่สูงขึ้นอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ( $p \leq 0.05$ ) และทุกเวลาการทำซ้ำเมื่อเวลาผ่านไปพบปริมาณจุลินทรีย์ทั้งหมด คลอโรฟิลล์รวม โปรตีนรวม จุลินทรีย์ที่ทนความร้อนสูงและเฟลโวลินในปริมาณที่เพิ่มขึ้น

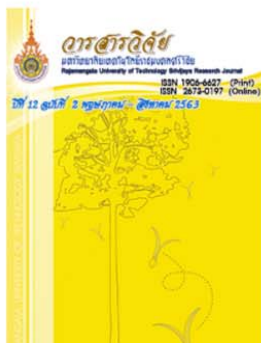
ปลาทุ ปลาทุต้นหวาน รีโอรด์เพาซ์ น้ำตาลโตนด

SUPATRA KLAMSAKUL BUNYAT SIRITANAWONG BUNDIPONG SRIAMMUOY

ราชภัฏรำไพพรรณี  
RAJABHAT RAMPAHANG UNIVERSITY

แต่ถ้ารวมเอาบทความที่ไม่มีหัวข้อเป็นปลาทุ แต่มีคำว่าปลาทุในบทคัดย่อด้วย ก็จะเพิ่มขึ้นมาเป็น 38 บทความ

เช่น หัวข้อ ชนิดของแผ่นแป้งและไส้สำหรับการผลิตปอเปียะ แต่มีคำว่าปลาทุในบทคัดย่อ



**ชนิดของแผ่นแป้งและไส้สำหรับการผลิตปอเปียะ**

วัตถุประสงค์ในการวิจัยครั้งนี้เพื่อศึกษาชนิดแป้งกึ่งมันกึ่งแข็งใส่หัวใส่กอด 2 ชนิด คือ แป้งแป้งกึ่งมันและแป้งโรตตี และชนิดของไส้ ประกอบด้วย หมูสับผสมวุ้นเส้น ข้าวกล้องหมูสับผสมปลาทุ แกงเขียวหวานหมูสับผสมปลาทุ และลาบหมูสับผสมปลาทุ จากการศึกษาพบว่าการใช้แป้งกึ่งมันกึ่งแข็งหรือแป้งกึ่งมันกึ่งแข็งจะคงความกรอบหลังจากการทอดได้ดี, ใส่ที่ผู้บริโภครู้สึกว่ามีความชอบมากที่สุด คือ แกงเขียวหวานหมูสับผสมปลาทุ โดยตัดแผ่นแป้งขนาด 4.5 x 7 ตารางเซนติเมตร ห่อด้วยไส้หัดแห้ง 3 กรัม จะได้ปอเปียะขนาดพอดีคำ ผลการทดลองการยอมรับของผู้บริโภค พบว่า คุณลักษณะด้านสี ขนาด รูปร่าง ปริมาณไส้ รสชาติโดยรวม ความกรอบ และความชอบรวม ได้ระดับความชอบมากที่สุด ค่ะเนนเฉลี่ย

- ▶ แป้งแป้งโรตตี
- ▶ แป้งแป้งกึ่งมัน
- ▶ ปอเปียะ
- ▶ แกงเขียวหวาน

▶ ไข่มุก ยี่มด

ส่วนตรงคำว่า เข้มงวด หมายความว่า ต้องเป็นคำว่า ปลาทุ เท่านั้น  
ไม่นับบทความที่มีคำว่า ปลา หรือคำว่า ทุ เฉย ๆ  
นิติตลองเอาดีกถูกตรงเข้มงวดออกดู จะเข้าใจว่าผลเป็นอย่างไรครับ  
ส่วนมากเราจะไม่เอาออก ยกเว้นค้นไม่เจอ แล้วค่อยเอาดีกตรงเข้มงวดออกดู

The screenshot shows the THAIJO search engine interface. At the top, there are navigation links: 'เกี่ยวกับ', 'ติดต่อ', 'ดาวน์โหลด', 'TCI', and 'อบรม'. The main search bar contains the text 'ปลาทุ' and a search button. Below the search bar, there are filters for 'กรอง:' with options for 'ชื่อเรื่อง', 'บทคัดย่อ', and 'ผู้แต่ง'. The results are displayed in a grid format with icons for 'วารสาร' (1034), 'เล่ม' (19827), 'บทความ' (205517), and 'ผู้แต่ง' (440992). A pink arrow points to the 'เข้มงวด' checkbox, which is checked. The page number is 'ผลการค้นหา 38' and the number of results per page is 'รายการ 20'. The main content area shows a search result for 'การพัฒนาผลิตภัณฑ์ปลาทุต้มหวานในน้ำตาลโตนด ในบรรจุภัณฑ์รีไซเคิลเพอร์' from 'RAJABHAT JOURNAL OF SCIENCES, HUMANITIES & SOCIAL SCIENCES'. The article authors are listed as SUPATRA KLAMSAKUL, BUNYAT SIRITANAWONG, and BUNDIDPONG SRIAMNOUNY.

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 icon with a pink arrow pointing to it

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