



บทที่ 2

วิธีดำเนินการวิจัย

การดำเนินการวิจัยแบ่งออกเป็น 4 ขั้นตอนคือ

1. การเตรียมตัวอย่างพลิตภัณฑ์สิ่ง
2. การวิเคราะห์คุณภาพสิ่ง
3. การหาจำนวนบรรจุสิ่งที่เหมาะสม
4. การทดสอบการยอมรับการใช้สิ่งในอาหาร

1. การเตรียมตัวอย่างพลิตภัณฑ์สิ่ง ดำเนินการวิจัยดังนี้
หน้าหนักที่เหมาะสมที่จะนำไปปลักเพื่อให้ได้ประสิทธิภาพการสกัดสูงสุด

- เครื่องมือ 1) เครื่องซิง Sartorius
2) กรวยกรอง (Buchner funnel)
3) กระดาษกรองเบอร์ 1 (Whatman No.1)
4) เครื่อง Ultraviolet spectrophotometer (PYE UNICAM SP 1800)
5) ตู้อบไฟฟ้า (hot air oven)
6) เครื่องบด (kika-werk)
7) เตาไฟฟ้า (hot plate)
8) เครื่องแก้วต่าง ๆ

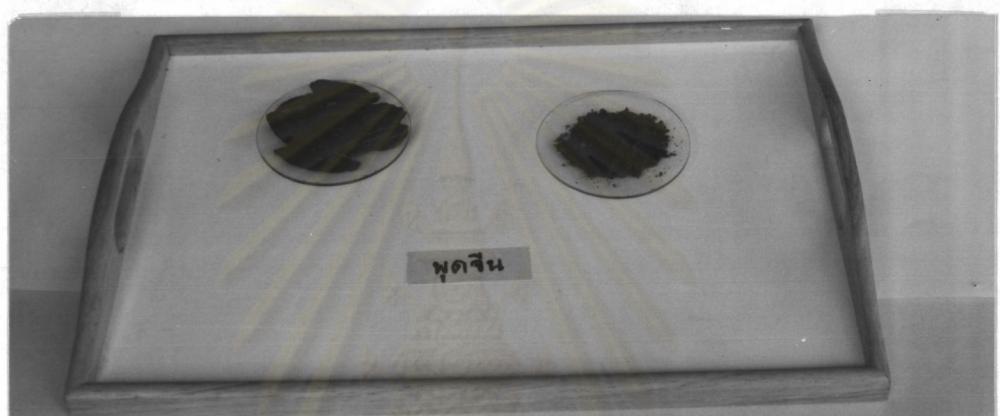
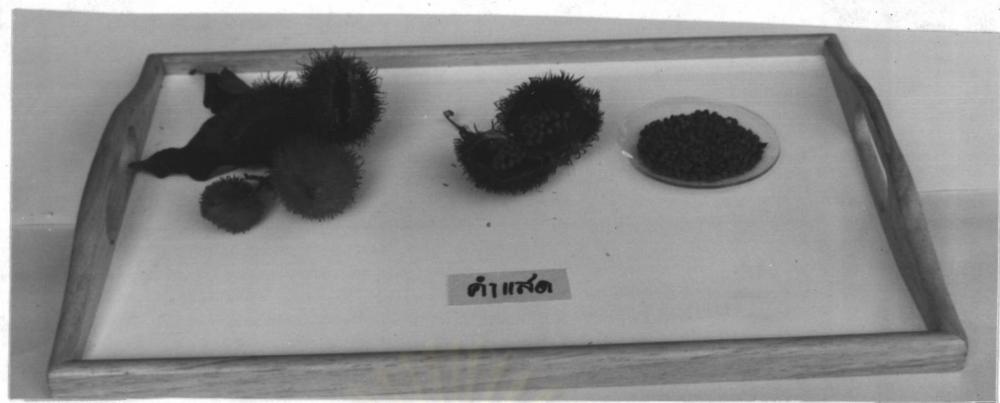
- สารเคมี 1) บิโทรเลียม อิเซอร์
2) โซเดียมไฮดรอกไซด์ (Potassium hydroxide Analyse grade, Merck)
3) 50% เอทานอล (50% Ethanol)
4) BHA (Butylated hydroxyanisol, Merck)
5) ดีเมบาน (Diatomaceous earth)

1.1.1 ค่าแฟลก

1. นำเมล็ดคำแฟลกมาแกะเอาเยื่อขาว ๆ ออก แล้วล้างคำยับิโตรเลียมอีเซอร์สองครั้ง เพื่อล้างเอาไข่หุ่มเมล็ดออก โดยใช้เมล็ดคำแฟลก 100 กรัม ต่อบิโตรเลียมอีเซอร์ 150 มิลลิลิตร นำไปปาล์มให้แห้ง เก็บไว้ในขวดแก้วสีชาเพื่อนำไปใช้ต่อไป
2. รีงเมล็ดคำแฟลกมา 5, 10, 15, 20, 25 และ 30 กรัม ใส่ขวดรูปชามพู่ (flask) ที่มีจุกปิด ลักษณะเดียวกับคำยับิโตรเลียม ไข่ครอกไว้ต์ 3 กรัม ละลายใน 50% เอทานอล 100 มิลลิลิตร โดยใช้ 1% BHA เป็นสารต้านออกซิโคเลล (ดัดแปลงจากยูรี ภาคลำไย) และสุก้ารา มีนสกุล, 2522; อันนัตต์ รุ่งผ่องศรี กุล และคณะ, 2531)
3. ปิดจุก เขย่าทุก 15 นาที นาน 1 ชั่วโมง รีงไว้ 24 ชั่วโมง ที่อุณหภูมิห้อง เพื่อให้การลักซ์สมบูรณ์
4. นำมกรองผ่านผ้าขาวบางเพื่อเอาเมล็ดออก
5. เติมดินเปา 2% เป็นสารช่วยกรองและดูดซับกลิ่น เขย่าให้เข้ากันแล้วกรองผ่านกรวยกรอง (Buchner funnel) โดยใช้กระดาษกรองเบอร์ 1 (Whatman No.1) จะได้สารละลายสีน้ำตาลเข้ม
6. นำสารละลายที่ได้มาตัวอย่างละ 1 หยด เจือจางให้เป็น 25 มิลลิลิตร ด้วย 50% เอทานอลในขวดปริมาตร (Volumetric flask)
7. นำสารละลายที่ได้ไปวัดการดูดกลิ่นแสงด้วยเครื่อง Ultraviolet Spectrophotometer (PYE UNICAM SP 1800) เพื่อหาค่าความยาวคลื่นที่มีการดูดกลิ่นแสงได้มากที่สุด (absorption maxima)
8. นำสารละลายทุกความเข้มข้น มาวัดค่าการดูดกลิ่นแสงที่ความยาวคลื่นที่มีการดูดกลิ่นแสงได้มากที่สุด และเปรียบเทียบอัตราส่วนระหว่างค่าการดูดกลิ่นแสงกับปริมาณวัตถุคิบที่ใช้ เพื่อหาปริมาณสารลักค์ที่ให้ประสิทธิภาพในการลักค์ได้มากที่สุด

1.1.2 ลูกพุ

1. นำลูกพุมาแกะเปลือกออก เลือกเฉพาะเมล็ดที่สุขภาพดี นำมาดัดด้วยเครื่องบด Kika Werk® เพื่อเพิ่มพื้นผิวในการลักค์
2. นำผลลูกพุมา 5, 10, 15, 20, 25, และ 30 กรัม ใส่ขวดรูปชามพู่ (flask) ที่มีจุกปิด ลักษณะเดียวกับคำยับิโตรเลียม ไข่ครอกไว้ต์ 50% เอทานอล จำนวน 100 มิลลิลิตร



3. ทำเช่นเดียวกับคำแปลจนได้สารละลายสีเหลืองเข้ม นำไปป่าค่าความเยาคลื่นไม่มีการคุกคักและแสงสูงสุด และหาปริมาณสารลักษณะที่ให้ประสิทธิภาพในการลักษณะนี้ เช่นเดียวกับคำแปล

1.1.3 ครั้ง

1. นำรังครึ่งมานำเข้าไม้ออก ล้างน้ำให้สะอาด นำไปอบให้แห้งที่ 70°C นาน 8-10 ชั่วโมง

2. นำมานำคให้ลื่น เอียด เพื่อเพิ่มพิเศษในการลักษณะเครื่องบด kika werk[®]

3. ซึ่งลงครึ่งมาใส่ในขวดบูชฟลัฟ (flask) จำนวน 5, 10, 15, 20, 25 และ 30 กรัม ตามลำดับ เก็บน้ำ 100 มิลลิลิตร นำไปต้มให้เดือด

4. นำมากรองผ่านฟลีชาน้ำทางเพื่อเอียงครึ่งออก แล้วกรองผ่านกรวยกรอง (Buchner funnel) โดยใช้กระดาษกรองเบอร์ 1 เพื่อให้ได้สารละลายสีแดงเข้มใส

5. นำสารละลายที่ได้ไปหาค่าความเยาคลื่นที่คุกคักและแสงสูงสุด และปริมาณสารที่เหมาะสมซึ่งจะใช้ทำการลักษณะต่อไป

1.2 การลักษณะนำไปฝันแห้ง (Spray dry)

เครื่องมือ 1) เครื่องซั่ง

2) กรวยกรอง (Buchner funnel)

3) กระดาษกรองเบอร์ 1 (Whatman No.1)

4) เตาไฟฟ้า (Hot plate)

5) Rotary evaporator

6) Buchi 190 Mini spray

สารเคมี 1) 50% โซกานอล

2) โพแทสเซียมไบโครอกไซด์

3) BHA

4) ตินเนา (Diatomaceous earth)

- 5) เครื่องแก้วต่าง ๆ
- 6) เจลาติน (Gelatin)
- 7) แป้ง (Soluble starch)
- 8) มอลโตเด็กซ์ทริน (Maltodextrin)

วิธีคำนวณการวิจัย

1. ชั้งเมล็ดสำเภาสต, พงสูกพุด และผงครึ่งตามปริมาณที่ให้ประสาทิกวิภาพในการสักสูงสุดจาก 1.1 มาสักโดย

คำยาสต	ใช้ 5% โพแทสเซียมใน 50% เอทานอล โคลมี 1% BHA เป็นสารต้านออกไซด์
ลูกพุด	ใช้ 50% เอทานอล
ครึ่ง	ใช้ผงครึ่งต้มกับน้ำจันเตือด กรองผ่านผ้าขาวบาง และกรองผ่านกรายางกรองเบอร์ 1 แล้วนำมาระเหยให้เหลือ 1 ใน 3 โดยใช้เครื่องระเหยแบบหมุน (rotary evaporator) ที่อุณหภูมิ 70 °C

2. น้ำสารละลายที่ได้มาเตรียมเพิ่งโดยใช้สารละลายสีที่สักปริมาณ 100 มิลลิลิตรมาเติมสารเจือจาง (diluent) ดังนี้

คำยาสต	สูตรที่ 1	10% เจลาติน (gelatin)
	สูตรที่ 2	7.5% เจลาติน + 5% แป้ง (soluble starch) + 7.5% มอลโตเด็กซ์ทริน (maltodextrin)
	สูตรที่ 3	5% เจลาติน + 5% แป้ง + 10% มอลโตเด็กซ์ทริน
	สูตรที่ 4	7.5% เจลาติน + 2.5% แป้ง + 10% มอลโตเด็กซ์ทริน



ลูกน้ำ	สูตรที่ 1	10% นอลโภเด็กซ์ทริน + 10% แม็ง
	สูตรที่ 2	10% นอลโภเด็กซ์ทริน + 3% เจลาติน + 7% แม็ง
	สูตรที่ 3	7% นอลโภเด็กซ์ทริน + 3% เจลาติน + 10% แม็ง
	สูตรที่ 4	5% เจลาติน

ครั้ง	สูตรที่ 1	10% นอลโภเด็กซ์ทริน + 10% แม็ง
	สูตรที่ 2	15% นอลโภเด็กซ์ทริน + 5% แม็ง
	สูตรที่ 3	5% นอลโภเด็กซ์ทริน + 15% แม็ง

1.3 นำสารละลายที่ผสมสารเจือจาง (diluent) แล้วนำไปผึ้งแห้งในเครื่อง Buchi Mini Spray โดยใช้

อุณหภูมิเข้า (inlet temperature)	160-170 °C
อุณหภูมิออก (outlet temperature)	95-100 °C
Aspirator	20
Pump	3
Flow control	600

ลีฟงที่เตรียมได้นำมาเก็บโดยใส่ในของอุดมิเนียม แล้วนำไปในเดซิกเกเตอร์ (desiccator)

2. การวิเคราะห์คุณภาพลีฟง

2.1 เปรียบเทียบลีฟงที่เตรียมไว้กับมาตรฐานสีใน Munsell Book of Color โดยนำลีฟงซึ่งใส่ลงพลาสติกใส นำไปเปรียบกับสีมาตรฐานในหนังสือ Munsell Book of Color ดูความแตกต่างของสีในเวลา 1, 2 และ 3 เดือน

2.2 วิเคราะห์หาความคงตัวของลีฟงในพื้นที่ต่าง ๆ

- เครื่องมือ
- 1) เครื่องวัด pH (PHM 64 Research pH Meter)
 - 2) เครื่องชั่งละเอียด (Mettler H311)
 - 3) หนังสือ Munsell Book of Color 1984
 - 4) หลอดแก้วที่มีจุกปิดขนาด 15 มิลลิลิตร

- สารเคมี 1) โซเดียมไฮดรอกไซด์ 0.1 นอร์แมล (0.1 N NaOH)
2) กรดเกลือ 0.1 นอร์แมล (0.1 N HCl)

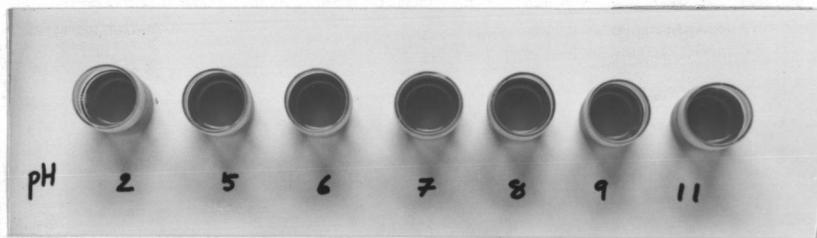
วิธีดำเนินการวิจัย

- เตรียมสารละลายพิเอช 2, 5, 6, 7, 8, 9 และ 12 โดยปรับ
พิเอชด้วยกรดเกลือ 0.1 นอร์แมล และโซเดียมไฮดรอกไซด์ 0.1 นอร์แมล แล้ววัดด้วย
เครื่องวัดพิเอช
- ตวงสารละลายพิเอชต่าง ๆ ที่เตรียมในข้อ 1 ใส่หลอดแก้ว หลอดละ
10 มิลลิลิตร
- ซึ่งสั่งมาตัวอย่างละ 1.0 กรัม ละลายในน้ำ 10 มิลลิลิตร
- ปีเปตต์สารละลายสีจากข้อ 3 ใส่ในสารละลายพิเอชต่าง ๆ หลอดละ
1 มิลลิลิตร
- เขย่าให้เข้ากัน นำไปเทียบสีกับสีมาตรฐานในหนังสือ Munsell Book of
Color
- เก็บสารละลายสีไว้ในตู้เย็นนาน 1 สัปดาห์ แล้วนำไปเทียบสีกับหนังสือ
Munsell Book of Color เพื่อถูกการเปลี่ยนแปลง

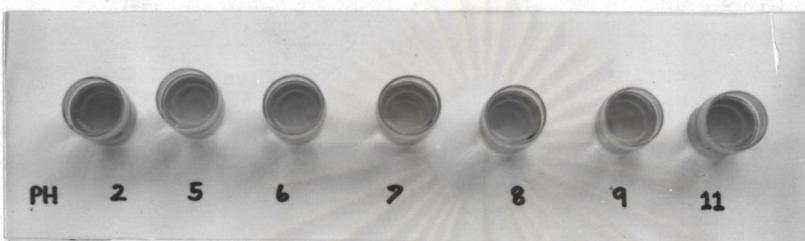
2.3 การวิเคราะห์หนาบริمامทักษ์ และสารอนุของสีฟง (AOAC, 1984)

2.3.1 การวิเคราะห์หนาบริمامทักษ์

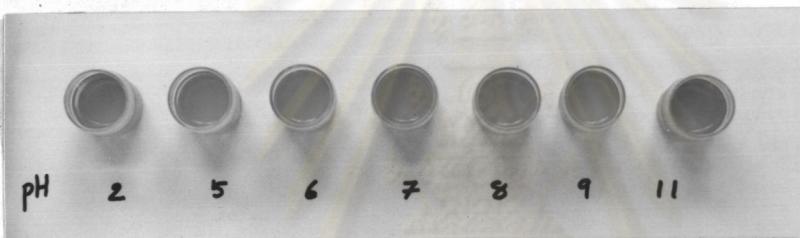
- เครื่องมือ
- Atomic Absorption Spectrophotometer
(Instrumentation Laboratory aa/ac
Spectrophotometer 851)
 - เครื่องกวนไฟฟ้า (Eccentric coupled
stirring motor)
 - Kjeldahl flask
 - เครื่องแก้วทุกชนิดที่ใช้ต้องล้างด้วยกรดในทริกก์เดือด
แล้วล้างด้วยน้ำที่ใช้จี้ไออกอนแล้ว (Deionized) ทุกครั้ง



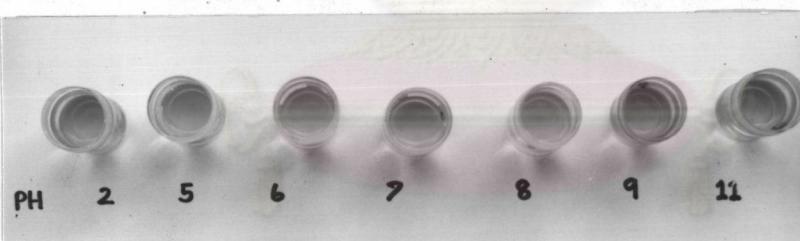
ลีค่าแสดในพีເອັບຕາງ ຈ



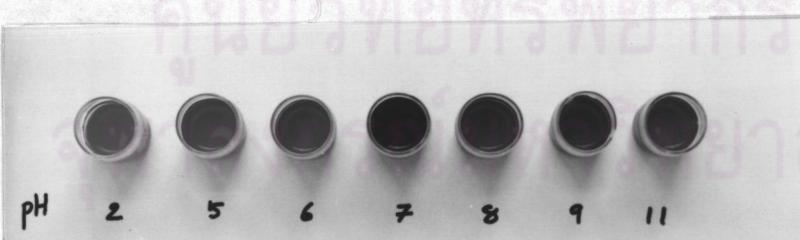
ลีค่าแสດໃນພື້ເອັບຕາງ ຈ
ເນື່ອເກີບໄວ້ 1 ສັປດາທ



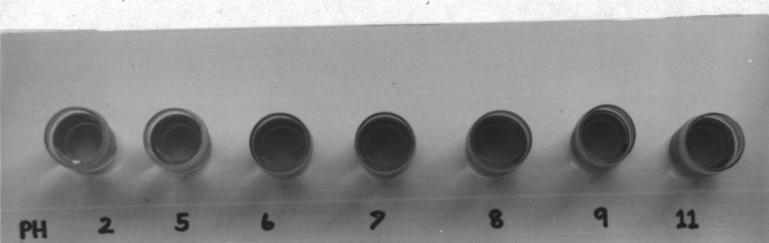
ລືລູກພຸດໃນພື້ເອັບຕາງ ຈ



ລືລູກພຸດໃນພື້ເອັບຕາງ ຈ
ເນື່ອເກີບໄວ້ 1 ສັປດາທ



ລືຄຮັງໃນພື້ເອັບຕາງ ຈ



ລືຄຮັງໃນພື້ເອັບຕາງ ຈ
ເນື່ອເກີບໄວ້ 1 ສັປດາທ

สารเคมี

1. สารละลายสตรอนเซียม (Strontium solution)
2% เทเรียมโดยละลาย $\text{SrCl}_2 \cdot 6\text{H}_2\text{O}$ จำนวน 6 กรัม
ในน้ำ 100 มิลลิลิตร
2. Tertiary acid mixture เทเรียมโดยเติมกรดซัลฟิวริก 20 มิลลิลิตร ลงในน้ำ 100 มิลลิลิตร ผสมให้เข้ากัน
แล้วเติมกรดเปอร์คลอริก (HClO_4) จำนวน 40 มิลลิลิตร
ผสมให้เข้ากัน
3. กรดไนต์ริก เทเรียมโดยเติมกรดไนต์ริก 128 มิลลิลิตร ลงใน
น้ำกลั่น 500-800 มิลลิลิตร และเจือจางให้เป็น 2 ลิตร
4. สารละลายมาตรฐานของตะกั่ว (Lead Standard
solution)
 - 4.1 Stock solution ความเข้มข้น 1,000 ไมโครกรัม
ต่อมิลลิลิตร เทเรียมโดยละลาย ตะกั่วในเตรต $\text{Pb}(\text{NO}_3)_2$ จำนวน 1.5985 กรัมในการดไนต์ริก 1
นอร์แมลในขวดปริมาตร ขนาด 1 ลิตร ปรับจน
ถึงขีดค่าของกรดไนต์ริก 1 นอร์แมล
 - 4.2 สารละลายที่ใช้ในการปฏิบัติ (working solution)
เทเรียมโดยนำสารละลายจาก 4.1 มา 10 มิลลิลิตร
เจือจางเป็น 100 มิลลิลิตร ด้วยกรดไนต์ริก 1
นอร์แมล จากนั้นนำสารละลายนี้มา 1, 3, 5, 10
15 และ 25 มิลลิลิตร เจือจางเป็น 100 มิลลิลิตร
ด้วยกรดไนต์ริก 1 นอร์แมล (จะได้สารละลายทึบมี
ตะกั่วอยู่ 1, 3, 5, 10, 15 และ 25 ไมโครกรัม
ต่อมิลลิลิตร ตามลำดับ)

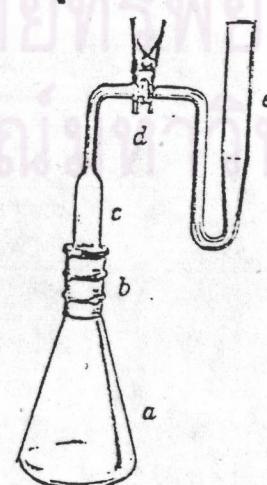
วิธีการณ์

1. ชั่งค่าว่าย่างมา 10.0 กรัม ใส่ในขวด Kjeldahl flask เติมสารละลาย
สตรอนเซียม 2% จำนวน 1 มิลลิลิตร และลูกแก้ว (glass bead)
2. ทำเช่นเดียวกับข้อ 1 แต่ไม่มีตัวอย่าง (blank)

3. นำสารละลายในข้อ 1 และ ข้อ 2 มาเติม Tertiary acid mixture 15 มิลลิลิตร ต่อตัวอย่าง 1 กรัม
4. ตีบีบีบไว้ประมาณ 2 ชั่วโมง นำไปปั๊มในตู้คั่วนจนปฏิกิริยาการย่อยสมบูรณ์
5. ทิ้งให้เย็น นำไปใส่หลอดเครื่องหมุนเรียง (centrifuge) ขนาด 40-50 มิลลิลิตร เช่นเดียว ๆ ให้เข้ากัน แล้วนำไปหมุนเรียงที่ 350 x/k นาน 10 นาที เทส่วนไส้ทิ้ง
6. ล้างพอกอนด้วยสารละลายที่เป็นส่วนผสมของน้ำต่อกรดฟลีวิริก 20:1
7. นำไปหมุนเรียงอีกครั้ง เทส่วนไส้ทิ้ง
8. นำพอกอนที่ได้มาเติมสารละลายอีกตัวของแอมโมเนียมคาร์บอเนต 25 มิลลิลิตร คนให้พอกอนกระจายตัวทิ้งไว้ 1 ชั่วโมง นำไปหมุนเรียง เทส่วนไส้ออก
9. ค่าวาหลอดหมุนเรียงเพื่อให้หมดน้ำ
10. เติมกรดไนต์ริก 1 หยด แมลง 5 มิลลิลิตร คนแจง ๆ เพื่อไล่ก้าชาร์บอนไซด์ออกใช้ ตีบีบีบไว้ 30 นาที นำไปหมุนเรียงซ้ำถ้ายังมีพอกอน
11. นำสารละลายจากข้อ 10 ไปวัดค่าการดูดกลืนแสงด้วยเครื่อง Atomic Absorption Spectrophotometer ที่ 217 นาโนเมตร นำค่าที่ได้ไปเทียบกับการฟามาตรฐาน

2.3.2 การวิเคราะห์หาปริมาณสารหนู

เครื่องมือ ใช้เครื่องสำอางสำหรับทดสอบสารหนู (Arsenic Test Apparatus)
ดังรูป



a = generator
b,d = ground glass ball
and socket joint
c = scrubber unit
e = absorber tube

เครื่องสำอางที่ใช้ในการวิเคราะห์สารหนู

- สารเคมี 1. สารละลายน้ำ Silver diethyldithiocarbamate เทเรียม
โดยละลายน้ำ recrystalline silver diethyldi-
thiocarbamate 1 กรัม ในสารละลายน้ำ pyridine 200 มิลลิลิตร
รีเอเจนต์ (pyridine reagent grade) 200 มิลลิลิตร
2. สารละลายน้ำสแตนนัส คลอไรด์ (stannous chloride)
เทเรียมโดยละลายน้ำสแตนนัสคลอไรด์ไฮโดรคลอโรเจต คุณภาพระดับ
รีเอเจนต์ (Stannous chloride reagent grade) ใน
กรดไฮโดรคลอโริก 100 มิลลิลิตร
3. Lead acetate - Impregnated Cotton เทเรียมโดยจุ่ม
สำลีในสารละลายน้ำของแท้กว่าอาชีวะ (คุณภาพระดับ
รีเอเจนต์) บีบให้แน่น้ำยาแล้วทำให้แห้งในสูญญากาศที่อุณหภูมิ
ห้อง

การเตรียมสารละลายน้ำทารุณ

1. ซิงค์อะเซนิค ไครออกไซด์ (Arsenic trioxide) ซึ่งอบแห้งที่ 105 °
นาน 1 ชั่วโมง 132 กรัม มาละลายน้ำในสารละลายน้ำโซเดียมไฮดรอกไซด์ 5 มิลลิลิตร
ใน hac ปริมาณครานาต 1,000 มิลลิลิตร
2. เติม 2 นอร์แมลกรดซัลฟิวริกจนเป็นกลาง แล้วเติมให้มากเกินพออีก
10 มิลลิลิตร
3. ปรับปริมาตรด้วยน้ำกลั่นจนถึงขีดปริมาตร เช่น ให้เข้ากัน
4. บีเบ็ทสารละลายน้ำซึ่ง 3 10 มิลลิลิตร ใส่ใน hac ปริมาณ
1,000 มิลลิลิตร เติม 2 นอร์แมล กรดซัลฟิวริก จำนวน 10
มิลลิลิตร ปรับปริมาตรด้วยน้ำกลั่น จะได้สารละลายน้ำซึ่งมีสารหนู
1 ใน โครกรัมต่อมิลลิลิตร

การเตรียมสารละลายน้ำอ่อน

1. ซิงค์ออกไซด์ 1 กรัม ใส่ใน generator flask (a)
2. เติมกรดซัลฟิวริก 5 มิลลิลิตร และลูกแก้ว นำไปปั่นอยบนเตา (hot
plate) ในตู้ควันจนเป็นสีดำ

3. เก็บไอยโโกรเจนเบก์ออกไซด์ 30% ที่ลับหยักช้ำ ๆ นำไปปั๊บบันเทาพร้อมกับหมุน flask เป็นครั้งคราวเพื่อบีบองกันไม่ให้ตัวอย่างจับตัวเป็นก้อน
4. ทำการย่อรยจแนมคัวนและได้สารละลายที่ไม่มีสิหรือสีเหลืองอ่อน ๆ ทึ้งให้เย็น
5. ปรับปริมาตรด้วยน้ำจันได้ 35 มิลลิลิตร

วิธีการตรวจ

1. เติมกรดซัลฟิวริกเจ็อจาง 20 มิลลิลิตร, สารละลายโพแทสเซียมไอกอไಡต์ 15% 5 มิลลิลิตร และสารละลายสแตนด์แลดอลาร์ต 0.5 มิลลิลิตร ลงในสารละลายก้าวอย่าง พยายให้เข้ากันแล้ว ตั้งทึ้งไว้ 30 นาที
 2. เตรียมเครื่องมือวิเคราะห์สารหนุ โคโยเอ่า Lead acetate impregnated cotton 2 ชิ้น มาบรรจุลงใน scrubber tube (c) โคโยเว้นช่องว่างระหว่างสำลีทึ้ง 2 พร้อมทั้งหล่อลิ่นข้อต่อ (b) และ (d) ในรูป
 3. เติม silver diethyldithiocarbamate 3 มิลลิลิตรลงใน e ตามรูป
 4. เติมลังกะสีเม็ดเล็ก ๆ ใช้ผ่านตะแกรงเบอร์ 20 (Granular Zn) 3 กرم ลงในสารละลายข้อ 1 บีบfa นำ flask (a ในรูปที่ 5) ไปจุ่มลงในเครื่องอังน้ำ (water bath) ที่อุณหภูมิ 25-30 °C เท่า flask ทุก 10 นาที ทึ้งไว้ 45 นาที เพื่อให้ปฏิกิริยาสมบูรณ์
 5. นำสารละลายจากข้อ 3 ไปวัดความดูดกลืนแสง โดยใช้ silver diethyl dithiocarbamate เป็นสารทดลองที่ไวต่ออย่าง (blank) ด้วยเครื่อง Spectrophotometer (PYE UNICAM SP 1800) ที่ 535-540 นาโนเมตร นำค่าการดูดกลืนแสงที่ได้เทียบกับการฟามาตรฐาน
- 3) การหาภาระรุนแรงที่เน่าเสียโดย Hot air oven method (Osborne and Voogt, 1978)

เนื่องจากภาระรุนแรงที่ต้องทำให้สิ่งคงตัวไม่เข้มง่าย จึงใช้การวัดปริมาณความชื้นที่เพิ่มขึ้นเมื่อบรรจุในภาชนะต่างกัน

- เครื่องมือ
1. ตู้อบไฟฟ้า (hot air oven)
 2. เคริคเคเตอร์ (desiccator)
 3. ขวดชั่งน้ำหนักอย่างละเอียด (Mettler H311)
 4. ภาชนะบรรจุสิ่งซึ่งได้แก่ขวดแก้วสีชา, ขวดพลาสติกใส, ช่องอลูมิเนียม

วิธีกำ

1. อบข้าวซึ่งเปล่าเหลือไฟก่ออุณหภูมิ 100°C นาน 15 นาที ในตู้อบไฟฟ้า ปล่อยให้เย็นในเคริคเคเตอร์ก่อน ซึ่งน้ำหนักขวดซึ่งแล้วนำเข้าตู้อบใหม่ และปล่อยให้เย็น ก่อนซึ่งเป็นครั้งที่ 2 ทำเช่นนี้เรื่อยไป จนน้ำหนักขวดคงที่คือ น้ำหนักต่างจากครั้งก่อน ไม่เกิน 3 มิลลิกรัม

2. ซึ่งหน้าน้ำหนักสิ่งโดยนำสิ่งที่ได้จากการผั่นแห้ง ประมาณ 5 กรัม อบในตู้อบ 100°C นาน 6 ชั่วโมง ทิ้งให้เย็นในเคริคเคเตอร์ แล้วทำการซึ่งน้ำหนักโดยเร็ว ถ้าหน้านักยังไม่คงที่ให้นำไปอบใหม่อีก 1-2 ชั่วโมง ทิ้งให้เย็นในเคริคเคเตอร์ แล้วซึ่งใหม่ทำเช่นนี้จนได้น้ำหนักคงที่

3. นำภาชนะบรรจุสิ่งซึ่งได้แก่ ขวดแก้วสีชา มีไฟปิดสนิท, ขวดพลาสติกใส ที่มีไฟปิดสนิท และช่องอลูมิเนียมฝาอย ติดร่องสีและสูตรที่ใช้ผั่นแห้ง นำมาหา น้ำหนักภาชนะบรรจุ

4. นำสิ่งที่มีน้ำหนักคงที่แล้ว ตักใส่ภาชนะบรรจุประมาณ 1 กรัม ปิดภาชนะบรรจุให้สนิท นำไปซึ่งหน้านักสิ่งพร้อมภาชนะบรรจุ เก็บไว้หน้าห้องการในเดือนที่ 1, 2 และ 3 หลังเก็บไว้

5. คำนวณเบอร์เซนท์ความซึ่งที่เพิ่มขึ้นในสิ่งแต่ละช่วง
6. นำค่าที่ได้ไปวิเคราะห์ทางสถิติโดยใช้ Analysis of Variance (วารสาร สุริยาภิวัฒน์, 2529) เพื่อหาว่าภาชนะบรรจุใดเหมาะสม ที่สุดในการบรรจุสิ่ง

4) การทดสอบการยอมรับการใช้ในอาหาร

1. ซึ่งสิ่งสูตรที่ต้องการคำนวณ ลูกบุด, และครั้งมาอย่างละ 1 กรัม ละลาย ในน้ำ 10-20 มิลลิลิตร ซึ่งกับความเข้มของสีที่ต้องการ

2. นำสีสังเคราะห์ที่ใช้ผสมอาหารก็มีสีคล้ายกันคือ Sunset yellow, (สีคล้ายสีคำแพลต) Tartarzine (สีคล้ายสีลูกพุ่ม) และ Carmoisine (สีคล้ายสีคริสตัล) มาละลายน้ำ 10-20 มิลลิลิตร เพื่อให้ได้ความเข้มของสีตามต้องการ

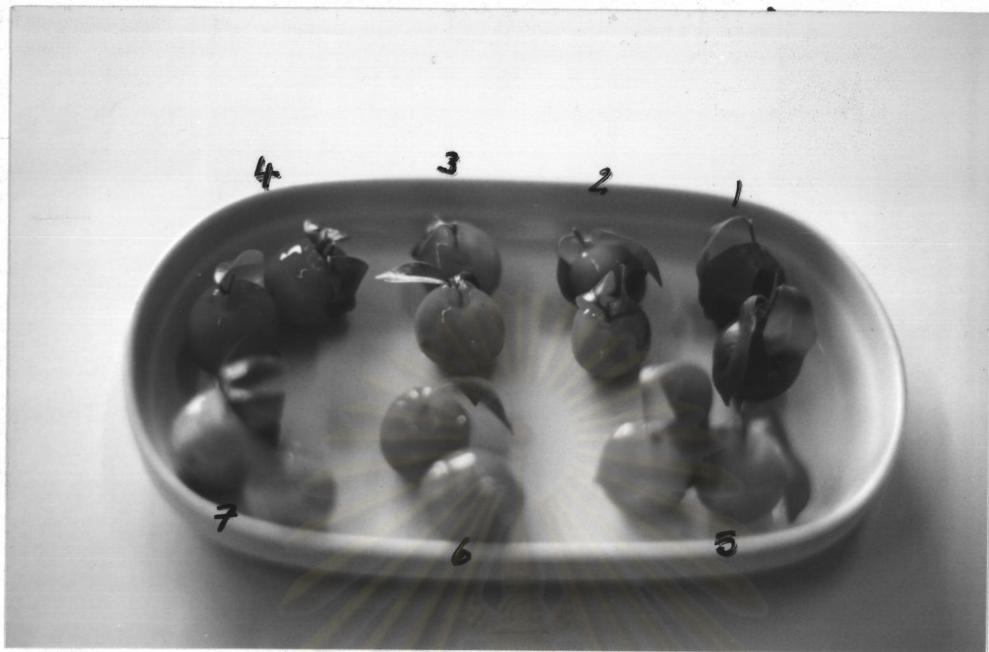
3. นำสีไปผสมกับน้ำยาลูกชุบและน้ำยาปูยผู้ชาย

น้ำยาลูกชุบ นำไส้ลูกชุบ บีบเสียบให้ทุบในสารละลายสีทึบ แล้วนำไปชุบน้ำร้อนที่ขึ้นพอเหมาะสม ตึงกึ่งไว้ให้เนื้อร้อนเกะกับไส้ ชุบสี และร้อนสลับกัน จนได้สีเข้มตามต้องการเทียบกับลูกชุบที่ไม่ใส่สี

น้ำยาปูยผู้ชาย หยดสารละลายสีทึบ ลงในเบียงขามปูยผู้ชายที่ผสมจนเข้ากันดี แล้ว หยดคลงพิมพ์ นำไปปั่นในรังกิงที่ตั้งไว้ให้น้ำเดือดจัด หรือในน้ำอุ่น 10-20 นาที

4. นำอาหารที่ผสมสี (ลูกชุบและขามปูยผู้ชาย) ไปทดลองหาความพึงใจของผู้บริโภค โดยให้อาสาสมัครชิมอาหารแล้วให้คะแนนตามหลัก Hedonic scaling (Amerine et al., 1965) โดยอธิบายให้ผู้ชิมทุกคนเข้าใจวิธีให้คะแนนในแบบทดลองภาคพนวกหาร่างที่ 49) แล้วนำผลใส่ตัวอย่างขમที่ติดเบอร์มาให้อาสาสมัครชิมพร้อมทั้งแนะนำให้ล้างปากด้วยน้ำทุกครั้งก่อนชิมตัวอย่างกัดไป อาสาสมัครสามารถให้คะแนนโดยอิสระ นำคะแนนที่ได้ไปประมวลผลโดย Analysis of Variance (วัชรากร, สุริยาภิวัฒน์, 2529)

ศูนย์วิทยบริพาก
จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย



ขนมลูกชุบแตงลี



ขนมปุยผ้ายแตงลี

- | | | | | |
|---------------------|-------------|-------------|------------------|------------------|
| 1. สีครั้ง | 2. สีลูกพุก | 3. สีคำแป๊ด | 4. สี Carmoisine | 5. สี Tartarzine |
| 6. สี Sunset Yellow | 7. ไม่แตงสี | | | |