

โครงการวิจัยเพื่อถ่ายทอดเทคโนโลยีการผลิตผลิตภัณฑ์จากเนื้อสุกร
หมักเกลือรมควันโดยวิธีการนวดสูญญากาศ

RESEARCH FOR TECHNOLOGY TRANSFER IN PROCESSING
OF SMOKED CURED PORK BY USING TUMBLING METHOD

อุมภาพร ศิริพินท์

UMAPORN SIRIPIN

ภาควิชาเทคโนโลยีทางอาหาร

คณะวิศวกรรมและอุตสาหกรรมเกษตร

มหาวิทยาลัยแม่โจ้ เชียงใหม่ 50290

บทคัดย่อ

ได้ศึกษาวิธีการนวดขึ้นเนื้อ (tumbling) ในกระบวนการหมักเนื้อเพื่อปรับปรุงคุณภาพ และผลผลิตของผลิตภัณฑ์ที่ได้ และศึกษาอายุการเก็บของผลิตภัณฑ์เนื้อหมูจากชิ้นส่วนต่าง ๆ โดยนำเนื้อหมูสามชนิด ได้แก่ หมูสันนอก หมูสะโพก และหมูสามชั้นหมักเกลือโดยวิธี ฉีดน้ำหมักเข้าก่อนเนื้อสัน แล้วนำมาผ่านการนวดดังนี้ วิธี 1 ไม่นวดเลย วิธี 2 นวด 30 นาที หยุด 30 นาที เป็นเวลา 6 ชั่วโมงแล้วนำไปฉีดน้ำเกลือ วิธี 3 ฉีดน้ำเกลือก่อนแล้วนำไปนวดโดยนวด 30 นาที หยุด 30 นาที เป็นเวลา 6 ชั่วโมง จากนั้นแล้วนำไปแช่น้ำหมักเพื่อหมักให้ครบเวลาที่ใช้หมัก แล้วจึงนำมารมควันและให้ความร้อนจนอุณหภูมิภายในชิ้นเนื้อวัดได้ประมาณ 72 องศาเซลเซียส แล้วจึงบรรจุในถุงไนลอนที่ลามิเนตด้วยโพลีโพรพิลีน ปิดผนึกด้วยระบบสูญญากาศเก็บไว้ที่อุณหภูมิ 4 องศาเซลเซียสจากการตรวจสอบคุณภาพได้ผลดังนี้ โดยวิธีการนวดที่ใช้ทั้งสองวิธีไม่มีผลต่อค่า A_w ของผลิตภัณฑ์รวมทั้งองค์ประกอบทางเคมีอื่น ๆ ของผลิตภัณฑ์หมูหมักรมควันทั้งสามชนิด นอกจากนี้วิธีการนวดไม่มียังไม่มีผลต่อสี ปริมาณผลผลิต และค่าการสูญเสีย น้ำหลังทำให้สุกของผลิตภัณฑ์เนื้อหมูหมักรมควันทั้งสามชนิด แต่มีผลทำให้เนื้อสัมผัสของผลิตภัณฑ์เบคอนหมักรมควันแน่นขึ้น ($P \leq 0.05$) ผลิตภัณฑ์เนื้อหมูสะโพกหมักรมควันมีอายุการเก็บรักษา 3 สัปดาห์ ผลิตภัณฑ์เนื้อหมูสันนอกหมักรมควันมีอายุการเก็บรักษา 5 สัปดาห์ ผลิตภัณฑ์เนื้อหมูสามชั้นหมักรมควันมีอายุการเก็บรักษา 1 สัปดาห์ เมื่อเวลาการเก็บรักษาเพิ่มขึ้นแต่ละผลิตภัณฑ์มีแนวโน้มค่าสี L^* ลดลงเล็กน้อย และ b^* เพิ่มขึ้น ค่ากรดไขมันอิสระเพิ่มขึ้นเล็กน้อยและผลิตภัณฑ์ยังอยู่ในเกณฑ์ที่ยังยอมรับได้ (ไม่เกิน 1 mg malonaldehyde/1 kg)

ABSTRACT

Two intermittent tumbling (tumbling 30 mins and resting 30 mins for 6 hours), one injected brine before tumbling and the other tumbling before injected brine comparing to no tumbling (control) was studied in cured ham, pork loin and bacon. Products were cured and cooked till internal temperature was 72 degree celsius and then vacuum packed in nylon laminated by propylene and then kept in refrigerator at 4 degree Celsius to investigate quality. The result indicated that tumbling method did not effect A_w and other chemical compositions of cured pork. Tumbling method had no effect on cured pork color, percent yield and cooking loss but it can improve bacon firmness ($P \leq 0.05$). Tumbling had no effect on cured pork shelf life. Cured ham shelflife was 3 weeks, cured pork loin shelflife was 5 weeks and cured bacon shelflife was 1 week. Cured pork colour tended to decreased in L^* a^* value and increase in b^* on keeping. Cured pork tended to increased the rancidity but still in acceptable level.