

ชื่อโครงการพิเศษ	การพัฒนาไก่ต๋มน้ำปลาแช่แข็งพร้อมรับประทาน
ชื่อนักศึกษา	ธนากร วินิจฉัย และธนบดี ธนสารพิพัฒน์
ชื่อปริญญา	คหกรรมศาสตรบัณฑิต
สาขาวิชาและคณะ	อุตสาหกรรมบริการอาหาร เทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์
ปีการศึกษา	2562

บทคัดย่อ

อุตสาหกรรมอาหารแช่แข็งเติบโตอย่างรวดเร็ว และขยายตัวเพิ่มขึ้นร้อยละ 8.5 ความต้องการอาหารแปรรูปแช่แข็งพร้อมรับประทานมีมากขึ้นเพื่ออำนวยความสะดวกสบาย ผู้ศึกษามีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาดำรับพื้นฐานของไก่ต๋มน้ำปลา อายุการเก็บรักษา และการยอมรับของผู้บริโภคต่อผลิตภัณฑ์ไก่ต๋มน้ำปลาแช่แข็งพร้อมรับประทาน ที่อุณหภูมิ -18 องศาเซลเซียส โดยการวางแผนการทดลองแบบสุ่มในบล็อกสมบูรณ์ (Randomized Complete Block Design, RCBD) และนำไปประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัส ลักษณะที่ปรากฏ สี กลิ่น รสชาติ เนื้อสัมผัส (ความนุ่ม) และความชอบโดยรวม ด้วยวิธีการชิม 9 ระดับ (9-Point Hedonic Scale) ผู้ทดสอบชิมจำนวน 40 คน และเปรียบเทียบความแตกต่างของค่าเฉลี่ยด้วยวิธี Duncan's New Multiple Range Test (DMRT) ด้วยโปรแกรมสำเร็จรูปทางสถิติ

จากการศึกษา พบว่า ดำรับพื้นฐานไก่ต๋มน้ำปลาที่ 1 ผู้ทดสอบชิมให้การยอมรับโดยมีคะแนนค่าเฉลี่ยมากโดยมีลักษณะทางกายภาพ หน้งตึง ปีก ขา น่อง และสะโพกไม่มี การฉีกขาด มีสีน้ำตาลอ่อนที่มาจากเครื่องปรุง เช่น น้ำปลา ซอสซีอิ้วดำ และซอสปรุงรส มีกลิ่นหอมจาก เครื่องเทศ เช่น ข่า ตะไคร้ ใบมะกรูด และรากผักชี รสชาติเค็มปานกลาง มีเนื้อสัมผัสที่นุ่มชุ่มฉ่ำ ไม่แห้ง ศึกษาอายุการเก็บเก็บรักษาระยะเวลา 1 เดือน ที่อุณหภูมิ -18 องศาเซลเซียส พบว่า ไก่ต๋มน้ำปลาแช่แข็งพร้อมรับประทานเก็บรักษาได้นานถึง 12 เดือน

คุณภาพทางกายภาพ (ค่าสี) L^* , a^* , b^* เท่ากับ 67.3, 8.7, และ 4.7 ตามลำดับ คุณภาพทางเคมีพบว่า ไก่ต๋มน้ำปลาแช่แข็งพร้อมรับประทาน 100 กรัม มีพลังงาน 231 กิโลแคลอรี คาร์โบไฮเดรต 0.80 กรัม โปรตีน 23.3 กรัม ไขมัน 15.0 กรัม โยอาหาร 0.42 กรัม ความชื้น 60.0 กรัม เถ้า 0.90 กรัม เหล็ก 0.65 มิลลิกรัม และโซเดียม 56.4 มิลลิกรัม คุณภาพทางจุลินทรีย์ พบว่า ไก่ต๋มน้ำปลาแช่แข็งพร้อมรับประทาน ไม่พบเชื้อจุลินทรีย์

ผู้บริโภคให้การยอมรับผลิตภัณฑ์ไก่ต๋มน้ำปลาแช่แข็งพร้อมรับประทานร้อยละ 97.3

คำสำคัญ ไก่ต๋มน้ำปลา, การแช่แข็ง, การเก็บรักษา