

สูตรนี้มีองค์ประกอบของ ความชื้น โปรตีน ไขมัน คาร์โบไฮเดรต เถ้า ใยอาหาร และ แคลเซียมร้อยละ 75.11 ± 0.23 , 9.47 ± 0.57 , 6.06 ± 0.19 , 5.92 ± 0.45 , 3.38 ± 0.08 , 0.54 ± 0.10 และ 0.64 ± 0.09 ตามลำดับ และมีค่าแรงเจาะทะลุ ระยะทางก่อนเจาะทะลุ ความแข็ง และการเกาะตัวกัน 104.48 ± 7.90 กรัม, 3.84 ± 0.30 มิลลิเมตร, 1039.15 ± 111.92 กรัม และ 0.32 ± 0.01 ตามลำดับ กระบวนการผลิตห่อหมกกระป๋องให้ความร้อนนาน 65 นาที เมื่อใช้อุณหภูมิ 118 องศาเซลเซียส และ F_0 11.5 ผู้บริโภคร้อยละ 62 ยอมรับผลิตภัณฑ์ห่อหมกนี้ในระดับปานกลาง และร้อยละ 65 ยินดีซื้อผลิตภัณฑ์เมื่อวางจำหน่ายในราคากระป๋องละ 15 บาท โดยที่ผลิตภัณฑ์ห่อหมกใยอาหารสูงจากผลพลอยได้นี้มีต้นทุนการผลิตกระป๋องละ 8.05 บาท

Thesis Title Development of High Dietary Fiber Canned Hor-mok from
 Surimi By-product.
Author Mrs. Pompen Khumdate
Major Program Food Technology
Academic Year 2003

Abstract

By- product from refining step of surimi processing was processed as canned hor-mok. The surimi by-product contained $82.44\pm 0.22\%$ moisture, $11.20\pm 0.42\%$ protein, $1.14\pm 0.11\%$ fat, 3.94 ± 0.10 ash, $0.99\pm 0.01\%$ calcium and $0.11\pm 0.06\%$ total dietary fiber. Surimi by-product gel breaking force, deformation, hardness and cohesiveness were 108.46 ± 7.24 g, 4.59 ± 0.55 mm, 961.1 ± 70.01 g and 0.55 ± 0.01 respectively. Konjac powder was added in canned hor-mok in order to increase the dietary fiber. The konjac powder composed of 1.97% moisture and $92.26\pm 0.38\%$ total dietary fiber. It's pH and water absorption ability were 6.01 ± 0.01 and 20.87 ± 0.91 g water/g respectively.

The high dietary fiber canned hor-mok from surimi by-product was prepared according to the standard formula of hor-mok which composed of 60% surimi by-product and 40% of hor-mok ingredient. The surimi by-product portion was replaced by soaked konjac powder. The ratio of surimi by-product to soaked konjac were 100: 0, 95: 5, 90:10, 85: 15 and 80: 20. They were compared to ideal hor-mok and it was found that hor-mok with 10% soaked konjac (surimi by-product: soaked konjac = 90: 10) was the best there were no significantly difference in cohesiveness, scale softness and odor with ideal hormok ($P>0.05$). In addition, its hardness and grittiness were similar to ideal hor-mok and water drip was in moderate level. The hor-mok with 10% of soaked konjac consisted of $75.11\pm 0.23\%$ moisture, $9.47\pm 0.57\%$ protein,

6.06±0.19% fat, 6.92±0.45% carbohydrate, 3.38±0.08% ash, 0.54±0.10 % dietary fiber and 0.64±0.09%. The breaking force, deformation, hardness and cohesiveness were 104.48±7.90 g, 3.84±0.30 mm, 1039.15±111.92 g and 0.32±0.01 respectively. The processing time of high dietary fiber canned hor-mok was 65 minutes at 118^oC with F₀ value of 11.5. The acceptability of high dietary fiber canned hor-mok from surimi by-product was about 62%. It was found that around 65% of consumers were willing to buy this product at the price of 15 bahts per can while the production cost was about 8.05 bahts per can.