



การพัฒนาอาหารขบเคี้ยวจากปลาตาโต

Development of Fish Snack from *Selar crumenophthalmus*

รณิดา นิลวิเชียร

Ranida Ninwichean

วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีอาหาร

มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์

Master of Science Thesis in Food Technology

Prince of Songkla University

2541

Order Key 23524
BIB Key 162911

เลขหมู่ TP451.5 หจย 736
เลขทะเบียน 2541 2
ปี ค.ศ. 2542

(1)

ชื่อวิทยานิพนธ์ การพัฒนาอาหารขบเคี้ยวจากปลาตาโต
ผู้เขียน นางสาว รณิดา นิลวิเชียร
สาขาวิชา เทคโนโลยีอาหาร
ปีการศึกษา 2542

บทคัดย่อ

อาหารขบเคี้ยวจากปลาตาโตได้ทำการพัฒนาโดยศึกษาอัตราส่วนน้ำต่อปลา (5 : 1 และ 7 : 1) และระยะเวลาในการต้ม (5 และ 10 นาที) เพื่อให้สุก และลดกลิ่นคาว อัตราส่วนที่เหมาะสมระหว่างซอสถั่วเหลือง และน้ำตาลทรายขาวในซอสปรุงรส และระดับที่เหมาะสมของโซเดียม อัลจิเนต แคลป้าคาร์ราจีแนน และแป้งข้าวโพดอะไมโลสสูง (ร้อยละ 0.4 0.8 และ 1.2) จากการศึกษาพบว่า อัตราส่วนน้ำต่อปลา และระยะเวลาในการต้มไม่มีผลต่อกลิ่นคาว ($P>0.05$) นอกจากนี้ยังพบว่า การเติมโซเดียมอัลจิเนต แคลป้าคาร์ราจีแนน และแป้งข้าวโพดอะไมโลสสูงในตัวอย่าง ไม่ทำให้คะแนนการยอมรับรวมสูงกว่าตัวอย่างที่ไม่เติม สภาวะที่เหมาะสมในการผลิตอาหารขบเคี้ยวจากปลา คือ ต้มปลาด้วยอัตราส่วนน้ำต่อปลา 5 : 1 ผสมกับซอสปรุงรสที่มีอัตราส่วนซอสถั่วเหลืองต่อน้ำตาล 52.5 : 47.5 และพบว่าผู้บริโภคยอมรับผลิตภัณฑ์ เมื่อเก็บรักษาผลิตภัณฑ์ในถุงพลาสติกพอลิพรอพิลีนหนา 0.08 มิลลิเมตร และถุงโอเรียลเด็ตพอลิพรอพิลีนเคลือบอะลูมิเนียมหนา 0.06 มิลลิเมตร บรรจุแบบไม่สุญญากาศ และแบบสุญญากาศ การเก็บรักษาที่อุณหภูมิห้องพบว่า ผู้ทดสอบชิมยังคงยอมรับผลิตภัณฑ์ที่บรรจุในถุงพลาสติกทั้งสองชนิด และบรรจุด้วยวิธีการทั้งสองแบบตลอดระยะเวลาที่เก็บรักษาเป็นเวลา 12 สัปดาห์ ต้นทุนของอาหารขบเคี้ยวจากปลา 1 กิโลกรัม ที่บรรจุในถุงพลาสติกชนิดพอลิพรอพิลีนมีค่า 125.00 บาท แต่หากบรรจุในถุงพลาสติกชนิดโอเรียลเด็ตพอลิพรอพิลีนเคลือบอะลูมิเนียมมีต้นทุนเท่ากับ 133.34 บาท

Thesis Title Development of Fish Snack from *Selar crumenophthalmus*
Author Ms. Ranida Ninwichean
Major Food Technology
Academic Year 1999

Abstract

The fish snack was made from frozen big-eyed scad. The effect of water to fish ratio (5:1 and 7:1) and boiling time (5 and 10 min.) on fishy odour, the optimum of soy sauce to sugar ratio and the optimum of sodium alginate, kappa carrageenan and high amylose maize starch levels (0.4, 0.8 and 1.2%) were studied. The results showed that the water to fish ratio and boiling time were not effect on fishy odour and also found that the samples with sodium alginate kappa carragenan and high amylose maize starch were not higher overall acceptance than the control ($P>0.05$). The optimum conditions of reformed fish snack process was water to fish ratio of 5 : 1 and soy sauce to sugar ratio of 52.5 : 47.5. The product was accepted by consumers. The product was kept in 0.08 mm. polypropylene bag and 0.06 aluminum coated oriented polypropylene bag with vacuum and unvacuum sealing at ambient temperature for 12 weeks. The results showed that the product is stills accepted when kept in both bags and both sealings during 12 weeks of storage. The cost of the product which packed in the polypropylene bag was 125.00 Baht/kg while in the aluminum coated oriented polypropylene bag was 133.34 Baht/kg.