

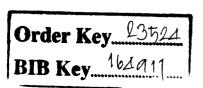
Development of Fish Snack from Selar crumenopthalmus

รณิดา นิลวิเชียร Ranida Ninwichean

วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีอาหาร มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์

Master of Science Thesis in Food Technology
Prince of Songkla University

2541



<u></u>
LOUNY TPASI. Sig Tyb
เลขพะเบียน 8541 4.2
7.8 N.E. 2547

ชื่อวิทยานิพนธ์

การพัฒนาอาหารขบเคี้ยวจากปลาตาโต

ผ้เชียน

นางสาว รณิดา นิลวิเชียร

สาขาวิชา

เทคโนโลยีอาหาร

ปีการศึกษา

2542

บทคัดย่อ

อาหารขบเคี้ยวจากปลาตาโตได้ทำการพัฒนาโดยศึกษาอัตราส่วนน้ำต่อปลา (5:1 และ 7:1) และระยะเวลาในการตัม (5 และ 10 นาที) เพื่อทำให้สุก และลดกลิ่นคาว อัตราส่วนที่เหมาะ สมระหว่างซอสถั่วเหลือง และน้ำตาลทรายขาวในซอสปรุงรส และระดับที่เหมาะสมของโซเดียม อัลจิเนต แคปป้าคาร์ราจีแนน และแป้งข้าวโพดอะไมโลสสูง (ร้อยละ 0.4 0.8 และ 1.2) จากการ ศึกษาพบว่า อัตราส่วนน้ำต่อปลา และระยะเวลาในการต้มไม่มีผลต่อกลิ่นคาว (P>0.05) นอกจาก นี้ยังพบว่าการเติมโซเดียมอัลจิเนต แคปป้าคาร์ราจีแนน และแป้งข้าวโพดอะไมโลสสูงในตัวอย่าง ไม่ทำให้คะแนนการขอมรับรวมสูงกว่าตัวอย่างที่ไม่เติม สภาวะที่เหมาะสมในการผลิตอาหารขบ เคี้ยวจากปลาคือต้มปลาด้วยอัตราส่วนน้ำต่อปลา 5:1 ผสมกับซอสปรุงรสที่มีอัตราส่วนซอสถั่ว เหลืองต่อน้ำตาล 52.5: 47.5 และพบว่าผู้บริโภคยอมรับผลิตภัณฑ์ เมื่อเก็บรักษาผลิตภัณฑ์ในถุง พลาสติกพอลิพรอพิลีนหนา 0.08 มิลลิเมตร และถุงโอเรียลเต็ตพอลิพรอพิลีนเคลือบอะลูมินั่มหนา 0.06 มิลลิเมตร บรรจุแบบไม่สุญญากาศ และแบบสุญญากาศ การเก็บรักษาที่อุณหภูมิห้องพบว่าผู้ทดสอบซิมยังคงยอมรับผลิตภัณฑ์ที่บรรจุในถุงพลาสติกทั้งสองชนิด และบรรจุด้วยวิธีการทั้งสอง แบบตลอดระยะเวลาที่เก็บรักษาเป็นเวลา 12 สัปดาห์ ต้นทุนของอาหารขบเคี้ยวจากปลา 1 กิโลกรัม ที่บรรจุในถุงพลาสติกชนิดพอลิพรอพิลีนมีค่า 125.00 บาท แต่หากบรรจุในถุงพลาสติก ชนิดโอเรียลเต็ตพอลิพรอพิลีนเคลือบอะลูมินั่มมีต้นทุนเท่ากับ 133.34 บาท

Thesis Title

Development of Fish Snack from Selar crumenopthalmus

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.