

ไส้กรอกปลาทูน่าข้าวพื้นเมืองรสทอดมันภูเก็ต Tuna sausage, local rice, Phuket Fish cakes flavor

ศศิประภา บัวฉาย¹ อนันธิตา คณิงคิด² เกรียงไกร ต้นสม³ พัชรวดี จงไกรจักร⁴

อมร เปล้าคูหา⁵ อติสร ถนิมภรณ์⁶ สุภาวดี ไชยกาล⁷

Sasiprapa Buachai¹ Ananthitha Kanuengkid² Kriengkrai Tansom³ Patcharawadee Chongkrajak⁴

Amorn Plaokooha⁵ Adisorn Thanimporn⁶ Supawadee Chaivakan⁷

¹⁻³ นักศึกษาสาขาวิชาอาหารและโภชนาการ วิทยาลัยเทคนิคกลาง จังหวัดภูเก็ต 83110

Students, Food and Nutrition Program, Thalang Technical College, Phuket Province, 83110.

²⁻⁷ อาจารย์ที่ปรึกษา สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ วิทยาลัยเทคนิคกลาง จังหวัดภูเก็ต 83110

Advisors, Food and Nutrition Program, Thalang Technical College, Phuket Province, 83110.

Corresponding Author E-mail Phacharawada.j@gmail.com. โทร.082-3458809

บทคัดย่อ

การวิจัยครั้งนี้มีวัตถุประสงค์ ดังนี้เพื่อศึกษากระบวนการผลิตทอดมันภูเก็ต เพื่อศึกษาอัตราส่วนที่เหมาะสมของเนื้อปลาทูน่าและข้าวพื้นเมืองในการผลิตไส้กรอกปลาทูน่าข้าวพื้นเมือง รสทอดมันภูเก็ต เพื่อศึกษาความพึงพอใจผลิตภัณฑ์ไส้กรอกปลาทูน่าข้าวพื้นเมืองรสทอดมันภูเก็ต เตาร้อนที่ผู้บริโภคยอมรับ ประชากรและกลุ่มตัวอย่าง คือ นักเรียน นักศึกษา บุคลากรวิทยาลัยเทคนิคกลาง และประชาชนชุมชนไม้ขาว ชุมชนสาคร เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย ได้แก่แบบประเมินทางประสาทสัมผัส และแบบประเมินความพึงพอใจ สถิติที่ใช้ในงานวิจัย คือค่าเฉลี่ย

ผลการวิจัยมีดังนี้ 1)จากการ ศึกษากระบวนการผลิตทอดมันภูเก็ต ผู้ชิมให้การยอมรับ ด้านลักษณะปรากฏ สี กลิ่น รสชาติ เนื้อสัมผัส และความชอบโดยรวม มีคะแนนเฉลี่ยคือ 8 .20 8 .18 8 .66 8 .74 8 .20 และ8 .82 ตามลำดับ ซึ่งลักษณะทอดมันมีรสชาติกลมกล่อม หอมเครื่องสมุนไพร เนื้อนุ่มทำให้เป็นที่ยอมรับของผู้บริโภค 2) จากการศึกษ อัตราส่วนที่เหมาะสมของเนื้อปลาทูน่าและข้าวพื้นเมืองในการผลิตไส้กรอกปลาทูน่าข้าวพื้นเมืองรสทอดมันภูเก็ตผู้ชิมให้การยอมรับ สูตรที่ 2 ทุก ด้าน คือด้าน ลักษณะปรากฏ สี กลิ่น รสชาติ เนื้อสัมผัสและความชอบโดยรวม มีคะแนนเฉลี่ยคือ 7 .20 8.18 21 8. 50 7 .20 และ 20 ตามลำดับ โดยลักษณะไส้กรอกปลาทูน่าข้าวพื้นเมืองรสทอดมันภูเก็ตมีรสชาติกลมกล่อม หอมเครื่องสมุนไพร เนื้อ แน่น ลักษณะเนื้อสัมผัสคล้ายไส้กรอกอีสาน ทำให้เป็นที่ยอมรับของผู้บริโภค 3)จากการ ศึกษาความพึงพอใจผลิตภัณฑ์ไส้กรอกปลาทูน่าข้าวพื้นเมืองรสทอดมันภูเก็ตเตาร้อน ผู้บริโภคให้ความพึงพอใจการทดลองใช้

อยู่ที่ระดับคะแนน 8.20 อยู่ในระดับความชอบมาก ซึ่งการพัฒนาผลิตภัณฑ์ทอดมันภูเก็ตในรูปแบบใหม่เป็นการนำผักในท้องถิ่นมาสร้างมูลค่าเพิ่ม ส่งเสริมความเป็นเอกลักษณ์ของจังหวัดภูเก็ต โดยการนำปลาทูน่ามาเป็นส่วนผสมหลัก เนื่องจากปลาทูน่าเป็น 10 เสาหลักด้านเศรษฐกิจของจังหวัดภูเก็ต

คำสำคัญ : ไส้กรอก, ทอดมันภูเก็ต, ไส้กรอกปลาทูน่าข้าวพื้นเมืองรสทอดมันภูเก็ต, ซูวี

Abstract

This research has the following objectives : To study the production process of Phuket fried fish. To study the ideal ratio of tuna meat and native rice in the production of tuna sausage with native rice. Phuket Fried Cake Flavor To study satisfaction with Phuket fried tuna sausage and local rice products. Hot stove that consumers accept. Population and sample namely students, students, and personnel of Thalang Technical College and the people of Mai Khao community, Sakhu community The research tools used were sensory assessments. and satisfaction assessment form The statistic used in the research is the mean.

The research results are as follows. 1) From a study of the Phuket fry production process, tasters accepted the appearance, color, aroma, taste, texture, and overall liking. The average scores were 8.208.20, 8.188.18, 8.668.66, 8.748.74, 8.208.20, and 8.828.82, respectively. The fried potatoes have a mellow taste. fragrant herbs Soft texture makes it acceptable to consumers. 2) From studying the ideal ratio of tuna meat and local rice in the production of tuna sausage, local rice, Phuket fried fish flavor, the tasters accepted the second recipe in every aspect namely appearance, color, aroma, taste, texture, and overall liking. The average scores were 7.20, 8.18, 8.21, 8.50, 7.20, and 8.20, respectively. In appearance, tuna sausage, local rice, Phuket fried rice flavor, has a mellow taste. Fragrant with herbs, firm texture, similar in texture to Isaan sausage. Make it acceptable to consumers 3) From a study of product satisfaction, tuna sausage, local rice, Phuket fried fish flavor, hot oven Consumers gave satisfaction with the trial at a score of 8.208.20, which is at the level of high liking. The development of Phuket fried fish cakes in a new form is the use of local vegetables to create added value, promoting the uniqueness of Phuket Province by using tuna as the main ingredient, as tuna is one of the 10 economic pillars of Phuket Province.

Keywords: Sausage, Phuket fried fish cakes, local tuna rice sausage, Phuket fried fish cake flavor, sous vide

1. บทนำ

ไส้กรอกเป็นผลิตภัณฑ์ที่ทำจากเนื้อและไขมัน ผสมกับเครื่องเทศ เกลือ และเครื่องปรุงรสต่างๆ ผ่านการบดเป็นเนื้อเดียวกัน นำมาบรรจุในไส้หรือแบบเพื่อให้คงรูปอยู่ได้ ความแตกต่างของไส้กรอกขึ้นอยู่กับเนื้อสัตว์ เครื่องเทศ ไส้บรรจุ และวิธีการผลิต

ทอดมันภูเก็ต เป็นอาหารพื้นเมืองที่ขึ้นชื่อของชาวภูเก็ต เป็นอาหารทานเล่นหรือรับประทานเป็นกับข้าว ส่วนใหญ่จะทานคู่กับน้ำซอ ซึ่งน้ำจิ้มสไตส์ภูเก็ต มีสีแดงจากพริกแห้ง รสเผ็ดน้อย เปรี้ยว และหวาน หรือนำมาเป็นเครื่องเคียงกับขนมจีนน้ำยา ทอดมันภูเก็ตทำจากปลา ผสมกับเครื่องแกงเผ็ดแบบปักษ์ใต้ ที่แตกต่างจากที่อื่นทอดมันภูเก็ตดั้งเดิมจะไม่ใส่ผัก แต่จะมีส่วนผสมของมะพร้าวขูด หรือบางสูตรมีการเติมน้ำกะทิลงไปด้วย ทอดมันภูเก็ตนั้น เป็นอาหารพื้นเมืองที่มีความเกี่ยวข้องกับวิถีชีวิตคนภูเก็ตโดยตรง จากวิถีชีวิตที่อยู่ติดกับทะเล อาหารหลากหลายชนิดจึงมีปลาเป็นส่วนประกอบหลัก ทอดมันจึงเป็นอีกอาหารอีกจานที่สามารถเล่าความเป็นภูเก็ตได้เป็นอย่างดี จึงเป็นที่น่ายินดี ที่มีคนรุ่นใหม่มาสืบสานความอร่อยสไตล์บ้านเราเอาไว้ เพื่อคนรุ่นต่อไปจะได้เรียนรู้ถึงรากเหง้าของตนเอง

ดังนั้น นักเรียน นักศึกษา สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ แผนกวิชาอาหารและโภชนาการวิทยาลัยเทคนิคถลาง จึงมีแนวคิดในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ไส้กรอกปลาทูน่าข้าวพื้นเมืองรสทอดมันภูเก็ต “เตาร้อน” เพื่อพัฒนาอาหารท้องถิ่นจังหวัดภูเก็ตให้เป็นที่รู้จักในวงกว้าง เพื่อพัฒนาผลิตภัณฑ์ทอดมันภูเก็ตในรูปแบบใหม่ เพื่อนำผักในท้องถิ่นมาสร้างมูลค่าเพิ่ม ส่งเสริมความเป็นเอกลักษณ์ของจังหวัดภูเก็ต โดยการนำปลาทูน่ามาเป็นส่วนผสมหลัก เนื่องจากปลาทูน่าเป็น 10 เสาหลักด้านเศรษฐกิจของจังหวัดภูเก็ต

2. วัตถุประสงค์การวิจัย

- 2.1 เพื่อศึกษากระบวนการผลิตทอดมันภูเก็ต
- 2.2 เพื่อศึกษาอัตราส่วนที่เหมาะสมของเนื้อปลาทูน่าและข้าวพื้นเมืองในการผลิตไส้กรอกปลาทูน่าข้าวพื้นเมืองรสทอดมันภูเก็ต
- 2.3 เพื่อศึกษาความพึงพอใจผลิตภัณฑ์ไส้กรอกปลาทูน่าข้าวพื้นเมืองรสทอดมันภูเก็ตเตาร้อนที่ผู้บริโภคยอมรับ

3. สมมติฐานการวิจัย

ผลิตภัณฑ์ไส้กรอกปลาทูน่าข้าวพื้นเมืองรสทอดมันภูเก็ต เป็นที่ยอมรับของผู้บริโภค

4. วิธีดำเนินการวิจัย

4.1 การศึกษาครั้งนี้ใช้ประชากรและการสุ่มกลุ่มตัวอย่าง เป็นแบบเฉพาะเจาะจง คือ นักเรียน นักศึกษา บุคลากรวิทยาลัยเทคนิคกลาง จำนวน 10 คน ประชาชนชุมชนไม้ขาว จำนวน 5 คน และประชาชนชุมชนสาคร จำนวน 5 คน รวมจำนวนทั้งหมด 20 คน

4.2 เครื่องมือในการวิจัยและการตรวจสอบคุณภาพเครื่องมือ

4.2 การสร้างเครื่องมือ เครื่องมือที่ใช้ในการประเมินผลิตภัณฑ์ไส้กรอกปลาหมึกย่างพื้นเมืองรสทอดมัน ภูเก็ตเตาร้อน เป็นการทดสอบการยอมรับทางประสาทสัมผัส และการประเมินความพึงพอใจ ด้วยวิธีทดสอบ ฮีโดนิค (Hedonic) ระดับ 9 จุด (Five-Point Hedonic) ดังรายละเอียดในตาราง 1

ตารางที่ 1 แสดงสเกลการทดสอบฮีโดนิค (Hedonic test)

สเกลตัวเลข	สเกลตัวหนังสือ
1	ไม่ชอบเลย (dislike extremely)
2	ไม่ชอบมาก (dislike very much)
3	ไม่ชอบปานกลาง (dislike moderately)
4	ไม่ชอบเล็กน้อย (dislike slightly)
5	เฉยๆ (neither like nor dislike)
6	ชอบเล็กน้อย (like slightly)
7	ชอบปานกลาง (like moderately)
8	ชอบมาก (like very much)
9	ชอบเป็นพิเศษ (like extremely)

4.3 การเก็บรวบรวมข้อมูล การดำเนินการศึกษาครั้งนี้เก็บรวบรวมข้อมูลจากแหล่งข้อมูล 2 ประเภท คือ

1) ข้อมูลปฐมภูมิ ได้จากการเก็บข้อมูลจากแบบประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัส และแบบประเมินความพึงพอใจ โดยเฉพาะเจาะจง จำนวน 20 คน จากผู้ทดสอบชิมผลิตภัณฑ์ไส้กรอกปลาหมึกย่างพื้นเมืองรสทอดมันภูเก็ตเตาร้อน

2) ข้อมูลทุติยภูมิ ด้านการศึกษาข้อมูลจากเอกสารต่างๆ เช่น ข้อมูล จากอินเทอร์เน็ตหนังสือ ตำรา บทความงานวิจัยมหาวิทยาลัย

4.4 ขั้นตอนการสร้างและพัฒนานวัตกรรม

1) ศึกษากระบวนการผลิตทอดมันภูเก็ต

ตารางที่ 2 ส่วนผสมทอดมันภูเก็ตมะพร้าวอ่อน

ส่วนผสม	ปริมาณ	
เนื้อปลาบดปลาสาโทโลกจนเหนียว	500	กรัม
เนื้อมะพร้าวอ่อน	50	กรัม
เครื่องแกงกะทิ	100	กรัม
ไข่ไก่	1	ฟอง
น้ำตาลปีบ	30	กรัม
กะปิ	1	ช้อนชา
น้ำปลา	1	ช้อนชา
เกลือป่น	1/4	ช้อนชา
ใบมะกรูดซอย	5	กรัม
มะพร้าวขูดขาว(เน้นหน้ามะพร้าว)	100	กรัม

ที่มา : นายอมร เปล้าคุหา , 2564

กระบวนการผลิตและการเก็บข้อมูล

1) นำเนื้อปลาที่โขลกไว้ ผสมกับเครื่องแกงกะทิและกะปิ ผสมให้เข้ากันโดยใช้มือนวดหรือฟาดให้ส่วนผสมเข้ากัน จนเหนียว จากนั้น ใส่ไข่ไก่ เนื้อมะพร้าวขูด ใบมะกรูดซอย นวดอีกครั้งให้เข้ากัน

2) ใส่เนื้อมะพร้าวอ่อน ปูรสดด้วย น้ำตาลปีบ น้ำปลา เกลือป่น นวดให้เข้ากัน อีกครั้ง เสร็จแล้วให้นำไปใส่ถุงนำเข้าแช่ตู้เย็น ประมาณ 1 ชั่วโมง นำออกมาปั้นก้อนทอด

3) นำ ทอดมัน ประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัสในด้าน ลักษณะปรากฏ สี กลิ่น รสชาติ เนื้อสัมผัส และความชอบโดยรวม ด้วยวิธีการชิมแบบให้คะแนนความชอบ 9 ระดับ (9 - Point Hedonic Scale) ใช้ผู้ชิมจำนวน 20 คน ซึ่งเป็นนักเรียน นักศึกษา บุคลากร วิทยาลัยเทคนิคกลาง และประชาชนชุมชนไม้ขาว ชุมชนสาคร นำข้อมูลมาวิเคราะห์ค่าทางสถิติ โดยหาค่าเฉลี่ย

2 ศึกษาอัตราส่วนที่เหมาะสมของเนื้อปลาทูน่า ต่อ ข้าวพื้นเมืองในการผลิตไส้กรอกปลาทูน่าข้าวพื้นเมืองรสทอดมันภูเก็ต

ตารางที่ 3 อัตราส่วนที่เหมาะสมของเนื้อปลาทูน่า ต่อข้าวพื้นเมืองในการผลิตไส้กรอกปลาทูน่าข้าวพื้นเมืองรสทอดมันภูเก็ต จำนวน 3 สูตร

ส่วนผสม	ปริมาณระดับ (กรัม)		
	สูตรที่ 1	สูตรที่ 2	สูตรที่ 3
เนื้อปลาทูน่า	300	400	500
ข้าวไรซ์เบอร์รี่	30	40	50
ข้าวไรซ์ดอกข่า	50	40	30
เนื้อมะพร้าวขูด	100	100	100

ตารางที่ 3 อัตราส่วนที่เหมาะสมของเนื้อปลาหมึก ต่อข้าวพื้นเมืองในการผลิตไส้กรอกปลาหมึกน้ำข้าวพื้นเมืองรสทอดมันภูเก็ต จำนวน 3 สูตร (ต่อ)

ส่วนผสม	ปริมาณระดับ (กรัม)		
	สูตรที่ 1	สูตรที่ 2	สูตรที่ 3
เครื่องแกงกะทิ	40	40	40
ไข่ไก่	1	1	1
น้ำตาลปีบ	30	30	30
น้ำตาลทราย	10	10	10
กะทิ	5	5	5
น้ำปลา	15	15	15
เกลือป่น	2	2	2
ใบมะกรูดซอย	5	5	5
เห็ดแครง	30	30	30
ผักลิ้นห่าน	200	200	200
ไส้เทียมคอลลาลาเจน	1	1	1

กระบวนการผลิตและการเก็บข้อมูล

- 1) นำ ข้าวไรซ์เบอร์รี่ และข้าวไร้ดอกขำต้มให้สุกเอาน้ำออกให้หมด
- 2) นำส่วนผสมทั้งหมดผสมรวมกันแล้วนำไปต้มรวมเป็นเนื้อเดียวกันพักไว้ 1 ชั่วโมง
- 3) นำส่วนผสมที่พักไว้กรองใส่ไส้เทียมคอลลาลาเจน แล้วมัดขนาด 5-6 เซนติเมตร
- 4) นำไส้กรอกที่มัดเรียบร้อยแล้วใส่ถุงนำไปชงที่อุณหภูมิ 55 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 1 ชั่วโมง แล้วนำไปแช่ในน้ำเย็นจัด 5 นาที
- 5) นำไส้กรอกไปย่างให้หอม จัดเป็นชุดนำไปประเมิน คุณภาพทางประสาทสัมผัส
- 6) นำไส้กรอกปลาหมึกน้ำข้าวพื้นเมืองรสทอดมันภูเก็ตไส้กรอกปลาหมึกน้ำข้าวพื้นเมืองรสทอดมันภูเก็ตประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัสในด้าน ลักษณะประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัสในด้าน ลักษณะปรากฏ สี กลิ่น รสชาติ เนื้อสัมผัส และความชอบโดยรวม ด้วยวิธีการชิมแบบให้คะแนนความชอบ ปรากฏ สี กลิ่น รสชาติ เนื้อสัมผัส และความชอบโดยรวม ด้วยวิธีการชิมแบบให้คะแนนความชอบ 9 ระดับ ใช้ผู้ชิมจำนวน 20 คน ซึ่งเป็นนักเรียน นักศึกษาบุคลากรวิทยาลัยเทคนิคกลาง และใช้ผู้ชิมจำนวน 20 คน ซึ่งเป็นนักเรียน นักศึกษาบุคลากรวิทยาลัยเทคนิคกลาง และประชาชนชุมชนไม้ขาว ชุมชนสาคร นำข้อมูลมาวิเคราะห์ค่าทางสถิติ โดยหาค่าเฉลี่ย (ประชาชนชุมชนไม้ขาว ชุมชนสาคร นำข้อมูลมาวิเคราะห์ค่าทางสถิติ โดยหาค่าเฉลี่ย

3. ศึกษาความพึงพอใจผลิตภัณฑ์ไส้กรอกปลาห่านำข้าวพื้นเมืองรสทอมน้ำมันภูเก็ตเตาร้อนที่ผู้บริโภคยอมรับ

ตารางที่ 4 อัตราส่วนผสมไส้กรอกปลาห่านำข้าวพื้นเมืองรสทอมน้ำมันภูเก็ตเตาร้อน

รายการวัตถุดิบ	ปริมาณ	
เนื้อปลาห่านำ	400	กรัม
ข้าวไรซ์เบอร์รี่	40	กรัม
ข้าวไร้ดอกข่า	40	กรัม
เนื้อมะพร้าวขูด	100	กรัม
เครื่องแกงกะทิ	40	กรัม
ไข่ไก่	1	กรัม
น้ำตาลปีบ	30	กรัม
น้ำตาลทราย	10	กรัม
กะทิ	5	กรัม
น้ำปลา	15	กรัม
เกลือป่น	2	กรัม
ใบมะกรูดซอย	5	กรัม
เห็ดแครง	30	กรัม
ผักลิ้นห่าน	200	กรัม
ไส้เทียมคอลลาเจน	1	ม้วน

กระบวนการผลิตและการเก็บข้อมูล

1) ผลิตไส้กรอกปลาห่านำข้าวพื้นเมืองรสทอมน้ำมันภูเก็ต ด้วยกระบวนการซูวีที่อุณหภูมิ 55 องศาเซลเซียส นาน 1 ชั่วโมง ฆ่าเชื้อโดยการนึ่งที่อุณหภูมิ 121 องศาเซลเซียส นาน 15 นาที

2) เตรียมไส้กรอกปลาห่านำข้าวพื้นเมืองรสทอมน้ำมันภูเก็ตเตาร้อน นำไส้กรอกปลาห่านำข้าวพื้นเมืองรสทอมน้ำมันภูเก็ตเตาร้อน ให้ผู้บริโภคทดลองชิม และ ประเมิน ความพึงพอใจ ในด้านด้วยวิธีการชิมแบบให้คะแนน ความชอบ 9 ระดับให้ผู้ชิมจำนวน 20 คน ซึ่งเป็นนักเรียน นักศึกษาบุคลากรวิทยาลัยเทคนิคกลาง และ ประชาชนชุมชนไม้ขาว ชุมชนสาคร นำข้อมูลมาวิเคราะห์ค่าทางสถิติ โดยหาค่าเฉลี่ย

5. ผลการวิจัย

การพัฒนาผลิตภัณฑ์ไส้กรอกปลาห่านำข้าวพื้นเมืองรสทอมน้ำมันภูเก็ตเตาร้อนปรากฏผลการทดลองดังนี้

1) ศึกษากระบวนการผลิตทอมน้ำมันภูเก็ตจากการศึกษากระบวนการผลิตทอมน้ำมันภูเก็ต และนำไป ประเมิน คุณภาพทางประสาทสัมผัสในด้านลักษณะปรากฏ สี กลิ่น รสชาติ เนื้อสัมผัส และความชอบโดยรวม ด้วย

วิธีการชิมแบบให้คะแนนความชอบ 9 ระดับ (9-Point Hedonic Scale) โดยมีคะแนนคุณภาพทางประสาทสัมผัสของ ทอดมันภูเก็ต แสดงดังตารางที่ 5

ตารางที่ 5 คะแนนคุณภาพทางประสาทสัมผัสของทอดมันภูเก็ต

คุณลักษณะ	คะแนนความชอบ
ลักษณะปรากฏ	8.20
สี	8.18
กลิ่น	8.66
รสชาติ	8.74
เนื้อสัมผัส	8.20
ความชอบโดยรวม	8.82

จากตารางที่ 5 พบว่า ทอดมันภูเก็ตผู้ชิมให้การยอมรับด้านลักษณะปรากฏ สี กลิ่น รสชาติ เนื้อสัมผัส และความชอบโดยรวม มีคะแนนเฉลี่ยคือ 8.20 8.18 8.66 8.74 8.20 และ 8.82 ตามลำดับ ซึ่งลักษณะทอดมันมีรสชาติกลมกล่อม หอมเครื่องสมุนไพร เนื้อนุ่ม ซึ่งระดับความชอบอยู่ในระดับความชอบมาก ดังนั้นสูตรทอดมันภูเก็ตสูตรนี้เป็นที่ยอมรับของผู้บริโภค จึงเลือกมาเป็นสูตรพื้นฐานในการ อัตราส่วนที่เหมาะสมของเนื้อปลาห่านและข้าวพื้นเมืองในการผลิตไส้กรอกปลาห่านข้าวพื้นเมืองรสทอดมันภูเก็ต ต่อไป



ภาพที่ 1 ไส้กรอกปลาห่านข้าวพื้นเมืองรสทอดมันภูเก็ต จำนวน 3 สูตร

2) ศึกษาอัตราส่วนที่เหมาะสมของเนื้อปลาห่านและข้าวพื้นเมืองในการผลิตไส้กรอกปลาห่านข้าวพื้นเมืองรสทอดมันภูเก็ต จำนวน 3 สูตร จากการศึกษาอัตราส่วนที่เหมาะสมของเนื้อปลาห่านและข้าวพื้นเมืองในการผลิตไส้กรอกปลาห่านข้าวพื้นเมืองรสทอดมันภูเก็ต โดยมีอัตราส่วนเนื้อปลาห่าน จำนวน 3 สูตร คือ 300 400 และ 500 กรัม อัตราส่วนข้าวไรซ์เบอร์รี่ จำนวน 3 สูตร คือ 30 40 และ 50 กรัม และอัตราส่วนข้าวไร้ดอกข่า จำนวน 50 40 และ 30 กรัม โดยทำการคัดเลือก ไส้กรอกปลาห่านข้าวพื้นเมืองรสทอดมันภูเก็ต จากการประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัสในด้านลักษณะปรากฏ สี กลิ่น รสชาติ เนื้อสัมผัส และความชอบโดยรวม ด้วยวิธีการชิมแบบให้คะแนนความชอบ 9 ระดับ (9 - Point Hedonic Scale) ลักษณะของ ไส้กรอกปลาห่านข้าว

พื้นเมืองรสทอตันภูเก็ต ที่ได้ดังภาพที่ 1 และคะแนนคุณภาพทางประสาทสัมผัสของไส้กรอกปลาทูน่าข้าวพื้นเมืองรสทอตันภูเก็ตแสดงดังตารางที่ 6

ตารางที่ 6 คะแนนคุณภาพทางประสาทสัมผัสของไส้กรอกปลาทูน่าข้าวพื้นเมืองรสทอตันภูเก็ต ทั้ง 3 สูตร

คุณลักษณะ	คะแนนความชอบ		
	1	2	3
ลักษณะปรากฏ	7.00	7.20	6.50
สี	7.10	8.18	7.20
กลิ่น	8.15	8.21	8.10
รสชาติ	8.20	8.50	8.30
เนื้อสัมผัส	7.00	7.20	6.30
ความชอบโดยรวม	7.50	8.20	7.20

จากตารางที่ 6 แสดงคะแนนคุณภาพทางประสาทสัมผัสของ ไส้กรอกปลาทูน่าข้าวพื้นเมืองรสทอตันภูเก็ต ทั้ง 3 สูตร ที่ได้นำไปประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัส พบว่า ผู้ชิมให้การยอมรับ สูตร ที่ 2 ทุกด้าน คือด้าน ลักษณะปรากฏ สี กลิ่น รสชาติ เนื้อสัมผัส และความชอบโดยรวม มีคะแนนเฉลี่ยคือ 7.20 8.18 8.21 8.50 7.20 และ 8.20 ตามลำดับ โดยลักษณะไส้กรอกปลาทูน่าข้าวพื้นเมืองรสทอตันภูเก็ตมีรสชาติดกกล่อม หอมเครื่องสมุนไพร เนื้อแน่น ลักษณะเนื้อสัมผัสคล้ายไส้กรอกอีสานสมุนไพร เนื้อแน่น ลักษณะเนื้อสัมผัส คล้ายไส้กรอกอีสาน ดังนั้นจึงเลือกดังนั้นจึงเลือกสูตรสูตรที่ 2 มาเป็นสูตรมาตรฐานของมาเป็นสูตรมาตรฐาน ของไส้กรอกไส้กรอกปลาทูน่าข้าวพื้นเมืองรสทอตันภูเก็ตปลาทูน่าข้าวพื้นเมืองรสทอตันภูเก็ตต่อไป

จากการศึกษาความพึงพอใจผลิตภัณฑ์ไส้กรอกปลาทูน่าข้าวพื้นเมืองรสทอตันภูเก็ตเตาร้อนที่ผู้บริโภคยอมรับ โดยการนำไส้กรอกปลาทูน่าข้าวพื้นเมืองรสทอตันภูเก็ต เตาร้อนให้ผู้บริโภคทดลองชิม และประเมินความพึงพอใจในด้าน ลักษณะปรากฏ สี กลิ่น รสชาติ เนื้อสัมผัส และการบรรจุภัณฑ์ ด้วยวิธีการชิมแบบให้คะแนนความชอบ 9 ระดับ (9 Point Hedonic Scale) ใช้ผู้ชิมจำนวน 20 คน ซึ่งเป็นนักเรียน นักศึกษามหาวิทยาลัยเทคโนโลยีเทคนิคกลาง และประชาชนชุมชนไม้ขาว ชุมชนสาคร ผลคะแนนความพึงพอใจ ดังตารางที่ 7

ตารางที่ 7 คะแนนความพึงพอใจผลิตภัณฑ์ไส้กรอกปลาทูน่าข้าวพื้นเมืองรสทอตันภูเก็ตเตาร้อนที่ผู้บริโภคยอมรับ

คุณลักษณะ	คะแนนความชอบ	ระดับความชอบ
ลักษณะปรากฏ	8.20	มาก
สี	8.18	มาก
กลิ่น	8.40	มาก
รสชาติ	8.10	มาก

ตารางที่ 7 คะแนนความพึงพอใจผลิตภัณฑ์ไส้กรอกปลาหมึกข้าวพุ้นเมืองรสถอดมันภูเก็เตาร้อนที่ผู้บริโภคยอมรับ (ต่อ)

คุณลักษณะ	คะแนนความชอบ	ระดับความชอบ
เนื้อสัมผัส	7.50	มาก
การบรรจุภัณฑ์	8.82	มากที่สุด
ค่าเฉลี่ยรวม	8.20	มาก

จากตารางที่ 7 พบว่า การศึกษาความพึงพอใจผลิตภัณฑ์ไส้กรอกปลาหมึกข้าวพุ้นเมืองรสถอดมันภูเก็เตาร้อน ผู้บริโภคให้ความพึงพอใจการทดลองใช้อยู่ที่ระดับคะแนน 8.20 อยู่ในระดับความชอบมาก



ภาพที่ 2 แบบร่าง/หรือภาพ ผลงานผลิตภัณฑ์ไส้กรอกปลาหมึกข้าวพุ้นเมืองรสถอดมันภูเก็เตาร้อน

6. สรุปผลการวิจัย อภิปรายผลและข้อเสนอแนะ

6.1 สรุปผลการวิจัย

1) การศึกษากระบวนการผลิตทอดมันภูเก็เต ผลจากการศึกษากระบวนการผลิตทอดมันภูเก็เต ผู้ชิมให้การยอมรับด้านลักษณะปรากฏ สี กลิ่น รสชาติ เนื้อสัมผัส และความชอบโดยรวม มีคะแนนเฉลี่ยคือ 8.20 8.18 8.66 8.74 8.20 และ 8.82 ตามลำดับ ซึ่งลักษณะทอดมันมีรสชาติดกกล่อม หอมเครื่องสมุนไพร เนื้อนุ่ม ซึ่งระดับความชอบอยู่ในระดับความชอบมาก เป็นที่ยอมรับของผู้บริโภคจึงเลือกมาเป็นสูตรพื้นฐานในการอัตราส่วนที่เหมาะสมของเนื้อปลาหมึกและข้าวพุ้นเมืองในการผลิตไส้กรอกปลาหมึก ข้าวพุ้นเมืองรสถอดมันภูเก็เตต่อไป

2) ศึกษาอัตราส่วนที่เหมาะสมของเนื้อปลาหมึกและข้าวพุ้นเมืองในการผลิตไส้กรอกปลาหมึกข้าวพุ้นเมืองรสถอดมันภูเก็เต ผลจากการศึกษาอัตราส่วนที่เหมาะสมของเนื้อปลาหมึกและข้าวพุ้นเมืองในการผลิตไส้กรอกปลาหมึกข้าวพุ้นเมืองรสถอดมันภูเก็เต ทั้ง 3 สูตร ผู้ชิมให้การยอมรับสูตรที่ 2 ทุกด้าน คือด้านลักษณะปรากฏ สี กลิ่น รสชาติ เนื้อสัมผัส และความชอบโดยรวม มีคะแนนเฉลี่ยคือ 7.20 8.18 8.21 8.50 7.20 และ 8.20 ตามลำดับ โดยลักษณะไส้กรอกปลาหมึกข้าวพุ้นเมืองรสถอดมันภูเก็เตมีรสชาติดกกล่อม หอมเครื่องสมุนไพร

เนื้อแน่น ลักษณะเนื้อสัมผัสคล้ายไส้กรอกอีสานจึงเลือกสูตรที่ 2 มาเป็นสูตรมาตรฐานของไส้กรอกปลาหมึกย่างพื้นเมืองรสทอดมันภูเก็ตต่อไป

3) ศึกษาความพึงพอใจผลิตภัณฑ์ไส้กรอกปลาหมึกย่างพื้นเมืองรสทอดมันภูเก็ตเตาร้อนที่ผู้บริโภคยอมรับ ผลจากการศึกษาความพึงพอใจผลิตภัณฑ์ไส้กรอกปลาหมึกย่างพื้นเมืองรสทอดมันภูเก็ตเตาร้อน ผู้บริโภคให้ความพึงพอใจการทดลองใช้อยู่ที่ระดับคะแนน 8.20 อยู่ในระดับความชอบมาก

6.2 อภิปรายผล

1) ศึกษากระบวนการผลิตทอดมันภูเก็ต และนำไป ประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัสด้วยวิธีการชิมแบบให้คะแนนความชอบ 9 ระดับ (9 - Point Hedonic Scale) พบว่า ระดับความชอบอยู่ในระดับความชอบมาก เป็นที่ยอมรับของผู้บริโภค จึงเลือกมาเป็นสูตรพื้นฐานในการ อัตราส่วนที่เหมาะสมของเนื้อปลาหมึกและข้าวพื้นเมืองในการผลิตไส้กรอกปลาหมึกย่างพื้นเมืองรสทอดมันภูเก็ต ต่อไป

2) ศึกษาอัตราส่วนที่เหมาะสมของเนื้อปลาหมึกและข้าวพื้นเมืองในการผลิตไส้กรอกปลาหมึกย่างพื้นเมืองรสทอดมันภูเก็ต และนำไปประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัสด้วยวิธีการชิมแบบให้คะแนนความชอบ 9 ระดับ (9 - Point Hedonic Scale) พบว่า ผู้ชิมให้การยอมรับสูตรที่ 2 ทุกด้าน และระดับความชอบอยู่ในระดับความชอบมาก โดยลักษณะไส้กรอกปลาหมึกย่างพื้นเมืองรสทอดมันภูเก็ตมีรสชาติกลมกล่อม หอมเครื่องสมุนไพร โดยลักษณะไส้กรอกปลาหมึกย่างพื้นเมืองรสทอดมันภูเก็ตมีรสชาติกลมกล่อม หอมเครื่องสมุนไพร เนื้อแน่น ลักษณะเนื้อสัมผัสคล้ายไส้กรอกอีสานเนื้อแน่น ลักษณะเนื้อสัมผัสคล้ายไส้กรอกอีสาน ดังนั้นจึงเลือก ดังนั้นจึงเลือกสูตรสูตรที่ 2 มาเป็นสูตรมาตรฐานของมาเป็นสูตรมาตรฐานของไส้กรอกปลาหมึกย่างไส้กรอกปลาหมึกย่างพื้นเมืองรสทอดมันภูเก็ตต่อไปต่อไป

3) ศึกษาความพึงพอใจผลิตภัณฑ์ไส้กรอกปลาหมึกย่างพื้นเมืองรสทอดมันภูเก็ตเตาร้อนที่ศึกษาความพึงพอใจผลิตภัณฑ์ไส้กรอกปลาหมึกย่างพื้นเมืองรสทอดมันภูเก็ต เตาร้อนที่ผู้บริโภคยอมรับ ผู้บริโภคยอมรับ และ ประเมินความพึงพอใจในด้าน ลักษณะปรากฏ สี กลิ่น รสชาติ เนื้อสัมผัส และการบรรจุภัณฑ์ และประเมินความพึงพอใจในด้าน ลักษณะปรากฏ สี กลิ่น รสชาติ เนื้อสัมผัส และการบรรจุภัณฑ์ ด้วยวิธีการชิมแบบให้คะแนนความชอบ 9 ระดับ (9 -- Point Hedonic Scale) พบว่า บว่า การศึกษาความพึงพอใจการศึกษาความพึงพอใจผลิตภัณฑ์ไส้กรอกปลาหมึกย่างพื้นเมืองรสทอดมันภูเก็ตเตาร้อนผลิตภัณฑ์ไส้กรอกปลาหมึกย่างพื้นเมืองรสทอดมันภูเก็ตเตาร้อน ผู้บริโภคให้ความพึงพอใจการทดลองใช้อยู่ที่ระดับผู้บริโภคให้ความพึงพอใจการทดลองใช้อยู่ที่ระดับคะแนนคะแนน 8.208.20 อยู่ในระดับความชอบมาก

6.3 ข้อเสนอแนะ

1) ควรศึกษาอายุการเก็บรักษาที่แน่นอนของผลิตภัณฑ์ เพื่อให้สามารถคำนวณอายุการขายของผลิตภัณฑ์ในท้องตลาด

2) จัดทำแผนธุรกิจ วิเคราะห์จุดเด่นและจุดด้อยของผลิตภัณฑ์ก่อนการจัดจำหน่ายในเชิงพาณิชย์

- 3) ควรศึกษาคุณค่าทางโภชนาการของผลิตภัณฑ์
- 4) ควรมีการตรวจวิเคราะห์คุณภาพผลิตภัณฑ์ทางเคมีในด้านวิตามินและแร่ธาตุ เพื่อนำมาพัฒนาผลิตภัณฑ์ให้มีคุณค่าทางโภชนาการมากยิ่งขึ้น

เอกสารอ้างอิง

- [1] เกษตรพันธ์ 9. (2020). [ออนไลน์]. ข้าวไร้ดอกข่า. [สืบค้นเมื่อวันที่ 21 ตุลาคม 2566] จาก <https://www.kaset1009.com/th/articles/181976->
- [2] คมชัดลึก. (2562) ไส้เทียมคอลลาเจน..[ออนไลน์]. [สืบค้นเมื่อวันที่ 21 ตุลาคม 2566] จาก <https://www.komchadluek.net/kom-lifestyle/395246>
- [3] ชีวจิต. (2018). มะพร้าวชุบขาว.[ออนไลน์]. [สืบค้นเมื่อวันที่ 21 ตุลาคม 2566] จาก <https://cheewajit.com/healthy-food/diy-tips/78480.html>
- [4] ฌวรา เป็ลย่นบุญเลิศ. (2018) เครื่องแกงกะทิ.[ออนไลน์]. [สืบค้นเมื่อวันที่ 21 ตุลาคม 2566] จาก <https://cheewajit.com/healthy-food/diy-tips/78480.html>
- [5] ฌปภัช พิมพ์ดี. (2560) เกลือ.[ออนไลน์]. [สืบค้นเมื่อวันที่ 21 ตุลาคม 2566] จาก <https://www.scimath.org/lesson-chemistry/item/7080-2017-05-28-02-23-54>
- [6] ฌฐัฒพ์งศ์ มัณเฑรย. (2559). การพัฒนาผลิตภัณฑ์ไส้กรอกอิมัลชันจากฟองเต้าหู้.(สหกิจศึกษา). กรุงเทพมหานคร: คณะวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยสยาม.
- [7] เทคโนโลยีชาวบ้าน. (2562). ผักลั่นท่าน.[ออนไลน์]. [สืบค้นเมื่อวันที่ 21 ตุลาคม 2566] จาก https://www.technologychaoban.com/bullet-news-today/article_84133
- [8] สุนทร ตรีนันทวัน. (2559). [ออนไลน์]. ข้าวไร้เบอร์รี่. [สืบค้นเมื่อวันที่ 21 ตุลาคม 2566] จาก <https://www.scimath.org/article-science/item/4807-2016-04-04-07-25-40>
- [9] สารานุกรมไทยสำหรับเยาวชน(ม.ป.ป) ไข่ไก่.[ออนไลน์]. [สืบค้นเมื่อวันที่ 21 ตุลาคม 2566] จาก <https://www.saranukromthai.or.th/sub/book/book.php?book=5&chap=7&page=t5->
- [10] ห้องสมุดเพื่อเกษตรกรไทย. (2562) เห็ดแครง.[ออนไลน์]. [สืบค้นเมื่อวันที่ 21 ตุลาคม 2566] จาก <https://thaifarmer.lib.ku.ac.th/news /631c4d312b680b0e08fd949b>
- [11] หมอชาวบ้าน (ม.ป.ป) ซอสปรุงรส.[ออนไลน์]. [สืบค้นเมื่อวันที่ 21 ตุลาคม 2566] จาก <https://www.doctor.or.th/article/detail/3259>

- [12] หมอชาวบ้าน (ม.ป.ป) น้ำตาลทราย.[ออนไลน์]. [สืบค้นเมื่อวันที่ 21 ตุลาคม 2566] จาก <https://www.doctor.or.th/article/detail/3341>
- [13] KABOCHA SUSHI (ม.ป.ป) ปลาทูน้า. [ออนไลน์]. [สืบค้นเมื่อวันที่ 21 ตุลาคม 2566] จาก <https://www.kabochasushi.com/blog/hon-maguro->