

ชื่อโครงการ	การศึกษาชนิดของข้าวที่มีผลต่อการพัฒนาผลิตภัณฑ์ไส้กรอกข้าวคั่วกลิ้งปลา
ชื่อผู้จัดทำ	นางสาววิศยา บุญมีสีสุข นางสาวปรียาภรณ์ ทองคำ และนางสาวนภสร แยมสำราญ
ครูที่ปรึกษา	นางสาววรัญญา เฮงเจริญ นายสุวัฒน์ เนตรเจริญ และนางสาวอภิญญา ศรีนารา
ปีที่จัดพิมพ์	2560
ปีการศึกษา	2560
สถานศึกษา	วิทยาลัยประมงสมุทรสาคร

### บทคัดย่อ

การศึกษาชนิดของข้าวที่มีผลต่อการพัฒนาผลิตภัณฑ์ไส้กรอกข้าวคั่วกลิ้งปลา จุดมุ่งหมายเพื่อศึกษา 1) สูตรที่เหมาะสมของเครื่องแกงคั่วกลิ้ง 2) ศึกษาชนิดของข้าวจำนวน 3 ชนิด 3) ศึกษาสภาวะในการเก็บรักษาผลิตภัณฑ์ และ 4) ศึกษาความพึงพอใจของผู้บริโภคทั่วไปที่มีต่อผลิตภัณฑ์ ซึ่งมีวิธีดำเนินการคือ นำสูตรเครื่องแกงคั่วกลิ้งที่เหมาะสมมาผัดกับข้าวและเนื้อปลา สังเกตคุณลักษณะทางกายภาพของผลิตภัณฑ์และทดสอบทางประสาทสัมผัสด้วยวิธี Scoring Test วิเคราะห์ผลโดยการหาค่าเฉลี่ย ผลการทดลองพบว่า 1) ศึกษาสูตรที่ได้การยอมรับมากที่สุด คือ สูตรที่ 2 เนื่องจากมีส่วนผสมของข้าว ผิวนะกรุต หอมแดง เพิ่มขึ้น ทำให้เครื่องแกงคั่วกลิ้งมีความหอมและรสชาติดีกว่าสูตรอื่น 2) ศึกษาข้าวที่เหมาะสมในการผลิตผลิตภัณฑ์ไส้กรอกข้าวคั่วกลิ้งปลา คือ ข้าวหอมมะลิ มีคุณลักษณะทางกายภาพและทางประสาทสัมผัสด้านลักษณะปรากฏของผลิตภัณฑ์ มีความนุ่มเกาะตัวกันดี มีสีน่ารับประทาน มีกลิ่นหอมของเครื่องแกงคั่วกลิ้ง ช่วยให้ได้ผลิตภัณฑ์ที่มีความน่ารับประทานมากยิ่งขึ้น 3) ผลิตภัณฑ์ไส้กรอกข้าวคั่วกลิ้งปลา บรรจุในสภาวะสุญญากาศสามารถเก็บรักษาในตู้เย็น (อุณหภูมิ  $7 \pm 2$  องศาเซลเซียส) ได้นาน 9 วัน และเก็บรักษาได้นาน 3 วัน สำหรับสภาวะการบรรจุแบบบรรยากาศปกติ การเปลี่ยนแปลงคุณภาพด้าน สี กลิ่น ลักษณะในระหว่างการเก็บรักษาผลิตภัณฑ์ด้อยตามลำดับลงตลอดอายุการเก็บรักษา 4) ศึกษาความพึงพอใจของผู้บริโภคทั่วไปต่อผลิตภัณฑ์ไส้กรอกข้าวคั่วกลิ้งปลา พบว่า ผู้บริโภคมีความพึงพอใจด้านสี กลิ่น และรสชาติ อยู่ในระดับมากที่สุด ส่วนลักษณะปรากฏมีความพึงพอใจอยู่ในระดับมาก

คำสำคัญ : คั่วกลิ้ง ไส้กรอก ข้าว ผลิตภัณฑ์จากข้าว