

**หัวข้อโครงการวิจัย**

การพัฒนาคุณภาพของผลิตภัณฑ์ไส้กรอกหมูที่ทำจากน้ำมันพืช  
โดยใช้สารสีจากธรรมชาติ

**ชื่อผู้เขียน**

อาจารย์สุกเวท มานิชม  
นางสาวพัชรีย์ พัฒนากุล

**บทคัดย่อ**

**T 162357**

จากการศึกษาพัฒนาคุณภาพไส้กรอกหมูที่เติมน้ำมันพืชโดยใช้สารสีจากธรรมชาติ พบว่า สารสีจากมะเขือเทศให้ผลการยอมรับสูงที่สุด แต่อย่างไรก็ตามผลของการเติมน้ำมะเขือเทศในไส้กรอกมีผลทำให้เนื้อสัมผัสของไส้กรอกแข็ง จึงต้องมีการเติมส่วนผสมอื่นๆ ได้แก่ แป้งมันสำปะหลัง โปรตีนสกัดจากถั่วเหลือง และเกลือ สูตรเครื่องปรุงของผลิตภัณฑ์สุดท้ายที่เหมาะสมที่สุดในการวิจัยครั้งนี้ คือการใช้น้ำมะเขือเทศ 23.11%(w/w) แป้งมันสำปะหลัง 0.52%(w/w) โปรตีนสกัดจากถั่วเหลือง 5.50%(w/w) และเกลือ 2.81%(w/w) คุณค่าทางโภชนาการของสูตรนี้แสดงในรูปขององค์ประกอบทางเคมี ประกอบด้วยคาร์โบไฮเดรต(%different) 5.47%(w/w) โปรตีน 6.67%(w/w) ไขมัน 20.10%(w/w) เกลือ 2.29%(w/w) ความชื้น 64.57%(w/w) และเส้นใย 0.9%(w/w)

**Research Project Title**      Development of Pork Sausage Products Containing Vegetable Oil  
with Natural Colorants

**Authers**                      Supavej Maniyom  
Patcharee Pattanagul

**Abstract**

**TE 162357**

A study of the quality development of sausage containing vegetable oil with natural colorants found that natural colorants from tomato extracted juice was the most acceptable. However, the effects of tomato treated -sausage was weakened in texture properties. It was improved by the other mixtures such as cassava flour, soy protein isolate and salt. In this experiment, the formulated ingredients of final product was added tomato juice 23.11%(w/w), cassava flour 0.52%(w/w), soy protein isolate 5.50% (w/w), and salt 2.81%(w/w). The nutrition value in this formulation was performed in proximate analysis : carbohydrate(%different) 5.47%(w/w), protein 6.67%(w/w), fat 20.10%(w/w), ash 2.29%(w/w), moisture 64.57%(w/w) and fiber 0.9%(w/w).