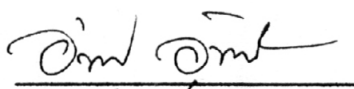


อรอุมา คำแดง 2549: ผลิตภัณฑ์เต้าหู้ปลาสำหรับ ปริญญาคุณกรรมศาสตรมหาบัณฑิต
สาขาคุณกรรมศาสตร์ ภาควิชาคุณกรรมศาสตร์ ประธานกรรมการที่ปรึกษา:
ผู้ช่วยศาสตราจารย์อัญชนีย์ อุทัยพัฒนาชีพ, D.Sc. 211 หน้า
ISBN 974-16-2869-2

การพัฒนาผลิตภัณฑ์ครั้งนี้ มีจุดมุ่งหมายเพื่อพัฒนาผลิตภัณฑ์เต้าหู้ที่ให้คุณค่าทางโภชนาการมากขึ้น เพิ่มชนิดและความหลากหลายของผลิตภัณฑ์เต้าหู้แก่ผู้บริโภค โดยการทดลองพบว่า ส่วนผสมที่เหมาะสมของเต้าหู้ปลาสำหรับประกอบด้วย ถั่วเหลือง 500 กรัม เนื้อปลาอินทรี 75 กรัม สาหร่ายสาใบ 25 กรัม แป้งมันฝรั่ง 5 กรัม ไข่ขาวผง 7.5 กรัม แมกนีเซียมซัลเฟต 5 กรัม เกลือ 7.5 กรัม พริกไทย 2.5 กรัม น้ำตาลทราย 5 กรัมและน้ำ 2,500 กรัม ได้ก่อนเต้าหู้สีขาว กดด้วยพิมพ์ตัวปลา นำมาทอดในหม้อทอดไฟฟ้าอุณหภูมิ 150°C นาน 1 นาที ผลิตภัณฑ์เต้าหู้ปลาสำหรับจะมีสีเหลืองค่อนข้างขาว และมีลักษณะนุ่ม โดยมีค่า L^* , a^* และ b^* เท่ากับ 54.21, 4.03 และ 17.30 ตามลำดับ ค่า Water activity 1.000, ค่า gel strength (N) 1.799 คุณภาพทางเคมีของผลิตภัณฑ์เต้าหู้ปลาสำหรับแบบไม่ทอดจะมีความชื้น คาร์โบไฮเดรต โปรตีน ไขมัน เถ้าและเยื่อใย 75.37, 6.06, 15.46, 1.42, 1.61 และ 1.99% ตามลำดับ มีแคลเซียม 1.56 มิลลิกรัม และผลิตภัณฑ์เต้าหู้ปลาสำหรับแบบทอดจะมีความชื้น คาร์โบไฮเดรต โปรตีน ไขมัน เถ้าและเยื่อใย 60.00, 15.46, 17.98, 2.24, 2.53 และ 1.79% ตามลำดับ มีแคลเซียม 1.38 มิลลิกรัม/100 g ตรวจพบปริมาณจุลินทรีย์ทั้งหมด ยีสต์และราน้อยกว่า 10 โคโลนี/g จากการทดสอบความชอบและการยอมรับของผู้บริโภคจำนวน 100 คน พบว่า ผู้บริโภคส่วนใหญ่ให้การยอมรับต่อผลิตภัณฑ์เต้าหู้ปลาสำหรับอยู่ในระดับชอบเล็กน้อยถึงชอบปานกลาง โดยผลิตภัณฑ์เต้าหู้ปลาสำหรับแบบไม่ทอดในอุณหภูมิตู้เย็นสามารถเก็บรักษาได้นาน 4 วัน ผลิตภัณฑ์แบบทอดในอุณหภูมิตู้เย็นเก็บรักษาได้นาน 12 วัน ส่วนผลิตภัณฑ์แบบไม่ทอดในอุณหภูมิแช่แข็งเก็บรักษาได้นาน 6 วัน และผลิตภัณฑ์แบบทอดในอุณหภูมิแช่แข็งเก็บรักษาได้นาน 27 วัน โดยบรรจุในถุงสุญญากาศ และผลิตภัณฑ์มีต้นทุนการผลิต 5 บาทต่อหนึ่งหน่วยบริโภค หรือ 50 กรัม (ประมาณ 5 ชิ้น)

อรอุมา คำแดง
ลายมือชื่อนิติ


ลายมือชื่อประธานกรรมการ

3 / 11 / 2549