

พิมพ์ต้นฉบับบทคัดย่อวิทยานิพนธ์ภายในกรอบสี่เหลี่ยมนี้เพียงแผ่นเดียว

สิริพร ศรีตระกูล : การผลิตไส้จากเนื้อไก่แยกกระดูกด้วยเครื่อง (PRODUCTION OF COOKED CHICKEN SAUSAGE FROM MECHANICALLY DEBONED CHICKEN MEAT)

อ.ที่ปรึกษา : รศ.ดร.พันธุ์ทิพา จันทวัฒน์, 143 หน้า. ISBN 974-583-624-9

งานวิจัยนี้ได้ศึกษาสูตรที่เหมาะสมสำหรับไส้จากเนื้อไก่แยกกระดูกด้วยเครื่อง โดยแปรปริมาณเครื่องเทศผสมที่ 5.5, 10.5 และ 15.5% โดยน้ำหนักเนื้อ จากนั้นแปรปริมาณไขมันเป็น 0, 5; และ 15% โดยน้ำหนักเนื้อ ศึกษาปริมาณสารเชื่อมกับน้ำแข็งที่เหมาะสม สารเชื่อมที่ใช้คือ ไช้ขาวผง ไพรติน ถั่วเหลืองสกัด และกลูเต็น แปรปริมาณสารเชื่อมแต่ละชนิดเป็น 12, 16 และ 20% โดยน้ำหนักเนื้อ แปรปริมาณน้ำแข็งเป็น 0, 25, 30 และ 35% โดยน้ำหนักเนื้อ เลือกตัวอย่างที่ดีที่สุดจากการใช้สารเชื่อมแต่ละชนิดมาศึกษาภาวะที่เหมาะสมในการผลิต ได้แก่ เวลาในการสับ 3, 5 และ 7 นาที เวลานวด 5, 10 และ 15 นาที เลือกภาวะที่ดีที่สุด โดยวัดค่าการเสียน้ำหนักหลังทำให้สุก (cooking loss) ค่าแรงตัดขาด ค่าสี และทดสอบผลิตภัณฑ์ทางประสาทสัมผัส เปรียบเทียบตัวอย่างที่ดีที่สุดที่ใช้สารเชื่อมแต่ละชนิด ศึกษาอายุการเก็บผลิตภัณฑ์ที่ได้ โดยบรรจุในถุง Nylon/PE ปิดผนึกที่ความดันบรรยากาศและสุญญากาศ เก็บรักษาที่อุณหภูมิห้อง ($34-37^{\circ}\text{C}$), 4°C และ -18°C

ผลการทดลองพบว่า ปริมาณเครื่องเทศที่เหมาะสม คือ 10.5% โดยน้ำหนักเนื้อ ปริมาณไขมันที่เหมาะสมสำหรับผลิตภัณฑ์ที่ใช้ไช้ขาวผงหรือกลูเต็นเป็นสารเชื่อม คือ 5% โดยน้ำหนักเนื้อ และผลิตภัณฑ์ที่ใช้ไพรตินถั่วเหลืองสกัดเป็นสารเชื่อม คือ 10% โดยน้ำหนักเนื้อ ปริมาณสารเชื่อมกับน้ำแข็งที่เหมาะสม ได้แก่ ไช้ขาวผง : น้ำแข็ง 16 : 25, ไพรตินถั่วเหลืองสกัด : น้ำแข็ง 16 : 25 และกลูเต็น : น้ำแข็ง 20 : 25 ภาวะที่เหมาะสมในการผลิตสำหรับผลิตภัณฑ์ที่ใช้ไช้ขาวผงเป็นสารเชื่อม คือ เวลาในการสับ 3 นาที และเวลานวด 10 นาที และผลิตภัณฑ์ที่ใช้ไพรตินถั่วเหลืองสกัดหรือกลูเต็นเป็นสารเชื่อม คือ เวลาในการสับ 5 นาที และเวลานวด 10 นาที ผลิตภัณฑ์ที่ใช้ไช้ขาวผงเป็นสารเชื่อมคุณภาพดีกว่าตัวอย่างอื่น จึงเลือกศึกษาอายุการเก็บ พบว่า ที่ $34-37^{\circ}\text{C}$ เก็บที่สุญญากาศได้ 5 วัน ที่ความดันบรรยากาศ 3 วัน ที่ 4°C เก็บที่สุญญากาศได้ 10 วัน ที่ความดันบรรยากาศ 7 วัน และที่ -18°C เก็บที่ทั้ง 2 สภาวะได้อย่างน้อย 3 เดือน

ภาควิชา เทคโนโลยีทางอาหาร
สาขาวิชา เทคโนโลยีการอาหาร
ปีการศึกษา 2536

ลายมือชื่อนิสิต *สิริพร* *ศรีตระกูล*
ลายมือชื่ออาจารย์ที่ปรึกษา *พันธุ์ทิพา*
ลายมือชื่ออาจารย์ที่ปรึกษาพร้อม *พันธุ์ทิพา*