

ปัจจุบันประเทศไทยมีการผลิตผลิตภัณฑ์ไก่แปรรูปหลายร้อยล้านบาท มีผลพลอยได้ คือ เนื้อเกาะกระดูกไก่ด้วยเครื่องจักร(Mechanically Deboned Chicken Meat; MDCM) ซึ่งคิดเป็น 22% ของน้ำหนักไก่ โครงการวิจัยนี้ต้องการทดลองผลิตไส้กรอกที่มีคอเลสเตอรอลต่ำโดยใช้ส่วนผสม เนื้อเกาะกระดูกไก่ด้วยเครื่องจักร น้ำมันพืชและ อังกัก ได้พัฒนาสูตรไส้กรอกที่มีคอเลสเตอรอลต่ำ ประกอบด้วย เนื้อเกาะกระดูกไก่ด้วยเครื่องจักร 50 กรัม เนื้อหมู 450 กรัม น้ำมันดอกทานตะวัน 280 กรัม และ น้ำแข็ง 220 กรัม แป้งมันสำปะหลัง 56.67 กรัม และ ข้าวแดง 5.51 กรัม โปรตีนสกัดจาก ถั่วเหลือง 25.13 กรัม และ บุก 15.42 กรัม สับที่ความเร็วระดับ 1,549 rpm นาน 5 นาที และต้มที่ 84 องศาเซลเซียส นาน 11 นาที พบว่า คุณภาพทางด้านประสาทสัมผัสของผลิตภัณฑ์สุดท้าย ด้าน ความแน่นเนื้อ ความฉ่ำน้ำ รสเค็ม กลิ่นเนื้อ กลิ่นเครื่องเทศ และค่าสีแดงมีค่าไม่แตกต่างกับค่า สัดส่วนในอุดมคติอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ($P>0.05$) แต่สำหรับคุณลักษณะด้านความเป็นเนื้อ เดียวกัน และการยอมรับรวม มีค่าคะแนนต่ำกว่าค่าสัดส่วนในอุดมคติอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ($P<0.05$) และพบว่า มีปริมาณคอเลสเตอรอลเท่ากับ 27.19 มิลลิกรัม/100กรัม สามารถระบุได้ว่า ผลิตภัณฑ์ไส้กรอกผสมเนื้อเกาะกระดูกไก่ ตามสูตรการผลิตนี้ เป็นผลิตภัณฑ์ที่มีคอเลสเตอรอลต่ำ เนื่องจากมีคอเลสเตอรอลต่ำกว่า 40 มิลลิกรัม/100กรัม ตามข้อกำหนดฉลากของประเทศ สหรัฐอเมริกา

Chicken products bring about hundreds of million baht worth currently in Thailand. Mechanically deboned chicken meat (MDCM) is 22% waste from this operation. This project incorporated MDCM, vegetable oil, angkak to develop low cholesterol sausages. The formula obtained, consisted of 50 g MDCM, 450 g pork, 280g sunflower oil, 220 g ice, 56.67 g tapioca flour, 5.51 g angkak, 25.13 g soy protein isolate and 15.42 g konjac , blended at 1,549 rpm for 5 minutes and boiled at 84 °C for 11 minutes. The final product showed sensory characteristics in terms of firmness, juiciness, saltiness, meaty flavor, spiciness and red color, not significantly different from the ideal ratio scores($P>0.05$). However, the homogeneity and overall acceptability of the develop products were significantly different from the ideal ratio scores ($P<0.05$). Its cholesterol content was 27.19 g/100g , qualified for low cholesterol labeled product because it was lower than 40 g/100g required by “A Food Labeling Guide”, Department of Health&Human Services ,USA.