

หัวข้อวิทยานิพนธ์	การศึกษาคุณภาพของซูริมิจากปลานิล
นักศึกษา	นางสาวพิมพ์ใจ ทองคำ
อาจารย์ผู้ควบคุมวิทยานิพนธ์	ผศ. ดร. ระติพร หาเรือนกิจ
อาจารย์ผู้ควบคุมวิทยานิพนธ์ร่วม	ดร. บุพร พิชกมุทร
ระดับการศึกษา	วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาวิทยาศาสตร์การอาหาร สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง
พ.ศ.	2541

บทคัดย่อ

การศึกษาคุณภาพของซูริมิจากปลานิล เพื่อหาความเป็นไปได้ในการผลิตเชิงอุตสาหกรรม โดยเริ่มจากการศึกษาหาปริมาณ Myosin และการแยกองค์ประกอบของโปรตีน ด้วยวิธี Gel electrophoresis พบว่าปริมาณของ Myosin ในเนื้อปลานิลอยู่ในช่วงร้อยละ 24.36-29.22 โดยใช้วิธีการวิเคราะห์แบบ SDS-PAGE ปริมาณและคุณภาพของ Myosin ไม่เปลี่ยนแปลงตามระยะเวลาที่เก็บเนื้อปลานิลในน้ำแข็ง ส่วนความเหนียว (Gel strength) ของซูริมิลดลงหลังจากเก็บปลานิลในน้ำแข็งเกิน 4 วัน

การศึกษาปัจจัยต่าง ๆ ที่มีผลต่อคุณภาพของซูริมิ โดยเริ่มจากการหาเปอร์เซ็นต์เกลือที่ใช้ในน้ำล้างเนื้อปลาสด พบว่าที่ระดับ 0.4 เปอร์เซ็นต์ ให้คุณภาพของ Gel strength ที่ดี อัตราส่วนของเนื้อปลาสดต่อน้ำที่ใช้ล้างเนื้อปลาสดที่อัตราส่วน 1: 4 ให้คุณภาพของ Gel strength ที่ดี สำหรับการศึกษاثิพลของเพศปลานิลที่มีผลต่อคุณภาพของซูริมิพบว่าเพศของปลาไม่มีผลต่อ Gel strength ส่วนเรื่องการศึกษาธิพลของขนาดปลานิลพบว่า ปลานิลขนาดใหญ่จะให้คุณภาพของ Gel strength ที่ดีกว่าปลาขนาดเล็กและปลาขนาดกลาง

ปัจจัยที่มีผลต่อค่า Yield ของชูริมิ คืออัตราส่วนของน้ำที่ใช้ล้างเนื้อปลาสด ถ้าอัตราส่วนน้ำมากจะได้ Yield น้อย ปลาขนาดกลาง (350-550 กรัม) จะให้ Yield สูงกว่าปลาขนาดเล็กและขนาดใหญ่ การดองน้ำแข็งจะได้ Yield สูงสุดเมื่อเก็บไว้ 4 วัน ความเข้มข้นของน้ำเกลือที่ใช้ล้างเนื้อปลาสดไม่มีผลต่อ Yield ที่ได้ การศึกษาต้นทุนการผลิตชูริมิจากปลานิล ราคาชูริมิจากปลานิลมีราคา กิโลกรัมละ 159 บาท