

4036933 ENAT/M : สาขาวิชา : เทคโนโลยีที่เหมาะสมเพื่อการพัฒนาทรัพยากร;

วท.ม. (เทคโนโลยีที่เหมาะสมเพื่อการพัฒนาทรัพยากร)

คำสำคัญ : หอยเชอรี่/ วัตถุดิบ/ น้ำพริกเผา

ศิริวรรณ เลี้ยวเครือ : การศึกษาความเป็นไปได้ในการนำหอยเชอรี่มาพัฒนาเป็นวัตถุดิบในการผลิตน้ำพริกเผา (THE FEASIBILITY STUDY ON THE UTILIZATION OF GOLDEN APPLE SNAILS AS A RAW MATERIAL FOR THE PRODUCTION OF THAI FRIED CHILI PASTE) คณะกรรมการควบคุมวิทยานิพนธ์ : สมพงษ์ ชงไชย, วท.ม. อาณัติ นิธิธรรมยง, Ph.D. อัจฉราพร สังข์เพชร, Ph.D. 94 หน้า. ISBN 974-664-142-5

การวิจัยครั้งนี้มีจุดมุ่งหมาย เพื่อนำเนื้อหอยเชอรี่มาพัฒนาเป็นวัตถุดิบในการผลิตน้ำพริกเผาที่มีโปรตีนสูง ศึกษาคุณสมบัติทางกายภาพ เคมี และชีวภาพของเนื้อหอยเชอรี่ ทดลองผลิตน้ำพริกเผาจากเนื้อหอยเชอรี่ 3 ขนาด ได้แก่ขนาดเล็ก ขนาดกลาง และขนาดใหญ่ โดยทดแทนกุ้งแห้งในสูตรน้ำพริกเผามาตรฐาน โดยการคำนวณระดับโปรตีนของเนื้อหอยเชอรี่ให้มีค่าเท่ากับกุ้งแห้ง ศึกษาการยอมรับของผู้บริโภค โดยการทดสอบทางประสาทสัมผัส และศึกษาคุณภาพทางจุลินทรีย์

ผลการวิจัยพบว่า ระดับโปรตีนของเนื้อหอยเชอรี่ขนาดเล็ก ขนาดกลาง และขนาดใหญ่ มีค่าใกล้เคียงกับกุ้งแห้ง การทดสอบการยอมรับทางประสาทสัมผัส พบว่าผลิตภัณฑ์น้ำพริกเผาหอยเชอรี่ทั้ง 3 ขนาดไม่มีความแตกต่างทางสถิติ ที่ระดับความเชื่อมั่นร้อยละ 95 และมีระดับความชอบเล็กน้อยถึงชอบปานกลาง จำนวนจุลินทรีย์ทั้งหมดของน้ำพริกเผาหอยเชอรี่ขนาดเล็ก ขนาดกลาง และขนาดใหญ่ เท่ากับ 2.5×10^3 2.2×10^3 และ 1.9×10^3 CFU/g ตามลำดับ ไม่พบยีสต์ และรา เมื่อศึกษาอายุการเก็บของผลิตภัณฑ์น้ำพริกเผาหอยเชอรี่ทั้ง 3 ขนาดที่ภาชนะบรรจุปิด 1 เดือน ณ อุณหภูมิห้อง โดยทดสอบทางประสาทสัมผัส พบว่าไม่มีความแตกต่างอย่างมีนัยสำคัญ ($P > 0.05$) และคุณภาพทางจุลินทรีย์อยู่ในระดับมาตรฐานอุตสาหกรรมน้ำพริกเผา

จากผลการศึกษา จึงน่าจะมีการทดลองเพิ่มปริมาณของเนื้อหอยเชอรี่ในน้ำพริกเผา เพื่อเพิ่มคุณค่าทางโภชนาการของโปรตีน นอกจากนี้ยังสามารถนำมาพัฒนาสูตรอาหารอื่นเพื่อเพิ่มมูลค่าในทางการค้าอีกด้วย