

งานวิจัยนี้ทำการศึกษาระบวนการผลิตแคะหมูโดยไม่ใช้วิธีการทอด เพื่อลดปริมาณไขมัน และลดการหืนในผลิตภัณฑ์แคะหมู ส่งผลให้แคะหมูมีความปลอดภัยต่อผู้บริโภคมากขึ้น โดยศึกษา ศึกษาอุณหภูมิและเวลาที่ใช้ในการอบแคะหมู 2 ขั้นตอน ขั้นตอนแรก คือ การอบเพื่อลดความชื้นของหนังหมู โดยอบในตู้อบลมร้อนแบบถาด ศึกษาอุณหภูมิในการอบ 3 ระดับ คือ 90 100 และ 110 องศาเซลเซียส ขั้นตอนที่สอง คือ การอบเพื่อให้แคะหมูพองตัวที่อุณหภูมิ 3 ระดับ คือ 180 190 และ 200 องศาเซลเซียส การวิจัยพบว่า การอบเพื่อลดความชื้นของหนังหมูที่อุณหภูมิ 90 องศาเซลเซียส และอุณหภูมิการอบที่ทำให้แคะหมูพองตัวดี คือ 200 องศาเซลเซียส ทำให้ได้แคะหมูที่มีคุณภาพดี ที่สุด จากนั้นศึกษาการยอมรับของผู้บริโภคที่มีต่อแคะหมูด้วยวิธีการอบ พบว่าผู้บริโภคมีการยอมรับ ร้อยละ 100 และมีความต้องการซื้อร้อยละ 86 ส่วนเหตุผลของผู้บริโภคในการซื้อแคะหมู คือ เป็น อาหารเพื่อสุขภาพร้อยละ 27.40 โดยผลิตภัณฑ์แคะหมูผลิตด้วยวิธีการอบมีอายุการเก็บได้นานกว่า 3 เดือน หากบรรจุแบบสุญญากาศในอะลูมิเนียมฟอยล์หรือถุงพลาสติกไนลอน และจากการ เปรียบเทียบคุณภาพแคะหมูที่ผลิตด้วยวิธีการอบกับแคะหมูที่มีขายทั่วไปจำนวน 4 ตัวอย่าง พบว่า แคะหมูมีปริมาณไขมันที่แตกต่างกัน คือแคะหมูที่ผลิตได้จากการอบมีปริมาณไขมันร้อยละ 14.59 ซึ่งมีปริมาณน้อยกว่าส่วนแคะหมูที่มีขายตามตลาดซึ่งมีปริมาณไขมันอยู่ในช่วงร้อยละ 33.24-45.66

This research based on the crispy pork rind product without deep-fat frying process to reduce fat content and oxidation process in product that make more safety to the consumers. Temperatures for baking process of crispy pork rind were studied by using tray dryer. Firstly, the drying procedures of pork rind were applied at 90, 100 and 110 °C, respectively. Secondly, the expanding procedures of dried pork rind were applied at 180, 190 and 200 °C, respectively. The optimum temperature of the first step of drying was found at 90 °C . The second step of expanding was found at 200 °C. It was found that the best quality for baked pork rind. Consumers accepted the baked pork rind product by percentage 100 % and intention to purchase 86 %. The reasons of the consumers for healthy purpose 27.40 %. Besides these the shelf life of baked pork rind was more than 3 months by packing in vacuum aluminum foil or nylon plastic bag. When baked pork rind product of this study was brought to compare with the other 4 sample of the commercial fried pork rind that obtained from market. It was found that there were significant difference in fat content between the baked pork rind and the other 4 sample. The fat content of baked pork rind was 14.59 % while the other 4 commercial pork rind products were 33.24-45.66 %.