

สารบัญ

บทที่	หน้า
1 บทนำ	
ความเป็นมาของปัญหา	1
วัตถุประสงค์	2
2 เอกสารและงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง	
ไขมันปลา	3
กุนเชียง	3
ไฮโดรคอลลอยด์	8
3 วิธีดำเนินการวิจัย	
วัตถุประสงค์	11
สารเคมีและอาหารเลี้ยงเชื้อ	11
อุปกรณ์และเครื่องมือ	12
กรรมวิธีผลิตกุนเชียงปลา	13
ขั้นตอนและวิธีดำเนินการวิจัย	
ตอนที่ 1 ศึกษาสูตรและชนิดของปลาน้ำจืดที่เหมาะสมในการผลิตกุนเชียงปลา	14
ตอนที่ 2 ศึกษาการใช้ไขมันพืชและไฮโดรคอลลอยด์ทดแทนไขมันสัตว์ในการผลิตกุนเชียงปลา	14
ตอนที่ 3 ศึกษาคุณค่าทางโภชนาการของกุนเชียงปลา	15
ตอนที่ 4 ศึกษาสภาวะการบรรจุและอายุการเก็บรักษาของกุนเชียงปลา	15
ตอนที่ 5 การถ่ายทอดเทคโนโลยี	15

สารบัญ (ต่อ)

บทที่	หน้า
4 ผลและวิจารณ์ผล	
ตอนที่ 1 ศึกษาสูตรและชนิดของปลาน้ำจืดที่เหมาะสมในการผลิตกุ้งเชิงปลา	16
ตอนที่ 2 ศึกษาการใช้ไขมันพืชและไฮโดรคอลลอยด์ทดแทนไขมันสัตว์ในการผลิตกุ้งเชิงปลา	20
ตอนที่ 3 ศึกษาคุณค่าทางโภชนาการของกุ้งเชิงปลา	25
ตอนที่ 4 ศึกษาสภาวะการบรรจุและอายุการเก็บรักษาของกุ้งเชิงปลา	27
ตอนที่ 5 การถ่ายทอดเทคโนโลยี	33
5 บทสรุป	34
บรรณานุกรม	36
ภาคผนวก	
ก กุ้งเชิงปลาสูตรทดแทนไขมัน	39
ข การทดสอบทางประสาทสัมผัส	42
ค วิธีทดสอบทางกายภาพ เคมี และจุลินทรีย์	44
ง มาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน: กุ้งเชิงปลา (มพช.๑๐๔/๒๕๔๖)	49
จ การถ่ายทอดเทคโนโลยี	54
ฉ บทความเผยแพร่	57

สารบัญตาราง

ตาราง	หน้า
1 ส่วนประกอบของกุนเชียงปลาทางการค้า	16
2 คะแนนทดสอบทางประสาทสัมผัสของกุนเชียงปลาทางการค้า	17
3 ส่วนประกอบของกุนเชียงปลาที่พัฒนาสูตรขึ้นจากสูตรทางการค้า	17
4 คะแนนทดสอบทางประสาทสัมผัสของกุนเชียงปลาที่พัฒนาสูตรขึ้นจากสูตรทางการค้า	18
5 คะแนนทดสอบทางประสาทสัมผัสของกุนเชียงจากปลาชนิดต่าง ๆ (ก่อนทอด)	18
6 คะแนนทดสอบทางประสาทสัมผัสของกุนเชียงจากปลาชนิดต่าง ๆ (หลังทอด)	19
7 ค่าสี แรงตัด ปริมาณความชื้น และความเป็นกรดต่าง ของกุนเชียงจากปลาชนิดต่าง ๆ	19
8 ราคาเนื้อปลาชนิดต่าง ๆ	20
9 คะแนนทดสอบทางประสาทสัมผัสของกุนเชียงปลาสูตรทดแทนไขมัน (ก่อนทอด)	21
10 คะแนนทดสอบทางประสาทสัมผัสของกุนเชียงปลาสูตรทดแทนไขมัน (หลังทอด)	22
11 ค่าสีของกุนเชียงปลาสูตรทดแทนไขมัน (ก่อนทอด)	23
12 ค่าแรงตัด ปริมาณความชื้น และความเป็นกรดต่าง ของกุนเชียงปลาสูตรทดแทนไขมัน	24
13 องค์ประกอบของไขมันในผลิตภัณฑ์กุนเชียงปลา	26
14 ฉลากโภชนาการของกุนเชียงปลาสูตรทดแทนไขมัน	27
15 ปริมาณจุลินทรีย์ทั้งหมด และยีสต์และรา ระหว่างการเก็บรักษาที่อุณหภูมิห้อง	28
16 ค่า ΔE^* ของกุนเชียงปลา ระหว่างการเก็บรักษาที่อุณหภูมิห้อง	29
17 ค่า $L^* a^* b^*$ ของกุนเชียงปลา ระหว่างการเก็บรักษาที่อุณหภูมิห้อง	30
18 ปริมาณความชื้น และค่า A_w ของกุนเชียงปลา ระหว่างการเก็บรักษาที่อุณหภูมิห้อง	31
19 ค่าความเป็นกรดต่าง และ TBA ของกุนเชียงปลา ระหว่างการเก็บรักษาที่อุณหภูมิห้อง	32

สารบัญภาพ

ภาพ	หน้า
1 กรรมวิธีผลิตกุนเชียงปลา	13