

อาหารแช่แข็งจากปลาตาโตได้ทำการพัฒนาโดยศึกษาอัตราส่วนน้ำต่อปลา (5 : 1 และ 7 : 1) และระยะเวลาในการต้ม (5 และ 10 นาที) เพื่อให้ได้กลิ่น และลดกลิ่นคาว อัตราส่วนที่เหมาะสมระหว่างซอสถั่วเหลือง และน้ำตาลทรายขาวในซอสปรุงรส และระดับที่เหมาะสมของโซเดียมอัลจิเนต แคปป์คาร์ราจีแนน และแป้งข้าวโพดอะไมโลสสูง (ร้อยละ 0.4 0.8 และ 1.2) จากการศึกษาพบว่า อัตราส่วนน้ำต่อปลา และระยะเวลาในการต้มไม่มีผลต่อกลิ่นคาว ($P>0.05$) นอกจากนี้ยังพบว่า การเติมโซเดียมอัลจิเนต แคปป์คาร์ราจีแนน และแป้งข้าวโพดอะไมโลสสูงในตัวอย่างไม่ทำให้คะแนนการยอมรับรวมสูงกว่าตัวอย่างที่ไม่เติม สภาวะที่เหมาะสมในการผลิตอาหารแช่แข็งจากปลา คือ ต้มปลาด้วยอัตราส่วนน้ำต่อปลา 5 : 1 ผสมกับซอสปรุงรสที่มีอัตราส่วนซอสถั่วเหลืองต่อน้ำตาล 52.5 : 47.5 และพบว่าผู้บริโภคยอมรับผลิตภัณฑ์ เมื่อเก็บรักษาผลิตภัณฑ์ในถุงพลาสติกพอลิพรอพิลีนหนา 0.08 มิลลิเมตร และถุงโอเรียลเด็ตพอลิพรอพิลีนเคลือบอะลูมิเนียมหนา 0.06 มิลลิเมตร บรรจุแบบไม่สุญญากาศ และแบบสุญญากาศ การเก็บรักษาที่อุณหภูมิห้องพบว่า ผู้ทดสอบชิมยังคงยอมรับผลิตภัณฑ์ที่บรรจุในถุงพลาสติกทั้งสองชนิด และบรรจุด้วยวิธีการทั้งสองแบบตลอดระยะเวลาที่เก็บรักษาเป็นเวลา 12 สัปดาห์ ต้นทุนของอาหารแช่แข็งจากปลา 1 กิโลกรัม ที่บรรจุในถุงพลาสติกชนิดพอลิพรอพิลีนมีค่า 125.00 บาท แต่หากบรรจุในถุงพลาสติกชนิดโอเรียลเด็ตพอลิพรอพิลีนเคลือบอะลูมิเนียมมีต้นทุนเท่ากับ 133.34 บาท

The fish snack was made from frozen big-eyed scad. The effect of water to fish ratio (5:1 and 7:1) and boiling time (5 and 10 min.) on fishy odour, the optimum of soy sauce to sugar ratio and the optimum of sodium alginate, kappa carrageenan and high amylose maize starch levels (0.4, 0.8 and 1.2%) were studied. The results showed that the water to fish ratio and boiling time were not effect on fishy odour and also found that the samples with sodium alginate kappa carragenan and high amylose maize starch were not higher overall acceptance than the control ($P>0.05$). The optimum conditions of reformed fish snack process was water to fish ratio of 5 : 1 and soy sauce to sugar ratio of 52.5 : 47.5. The product was accepted by consumers. The product was kept in 0.08 mm. polypropylene bag and 0.06 aluminum coated oriented polypropylene bag with vacuum and unvacuum sealing at ambient temperature for 12 weeks. The results showed that the product is stills accepted when kept in both bags and both sealings during 12 weeks of storage. The cost of the product which packed in the polypropylene bag was 125.00 Baht/kg while in the aluminum coated oriented polypropylene bag was 133.34 Baht/kg.