

หัวข้อวิจัย	การพัฒนาผลิตภัณฑ์ไส้กรอกอีสานไก่เสริมข้าวไรซ์เบอร์รี่ (ฮาลาล)
ผู้ดำเนินการวิจัย	ผู้ช่วยศาสตราจารย์เอกพล อ่อนน้อมพันธ์ นางสาวปวีตรา ภาสุรกุล นางสาวเบญจรัตน์ ประพทธิตระกูล นางสาวนุชนาฏ กุลวิทย์
ที่ปรึกษา	นายเรวัตน์ วันหวัง
หน่วยงาน	หลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต
ปี พ.ศ.	2562

การวิจัยครั้งนี้มีวัตถุประสงค์ ดังนี้ เพื่อศึกษาตำรับมาตรฐานไส้กรอกอีสานไก่ ศึกษาอัตราส่วนระหว่างข้าวเหนียวและข้าวไรซ์เบอร์รี่ในผลิตภัณฑ์ไส้กรอกอีสานไก่เสริมข้าวไรซ์เบอร์รี่ (ฮาลาล) ในอัตราส่วน 70:30, 50:50, 0:100 เพื่อเปรียบเทียบคุณภาพทางโภชนาการทางเคมีและทางจุลินทรีย์ระหว่างไส้กรอกอีสานไก่กับไส้กรอกอีสานไก่เสริมข้าวไรซ์เบอร์รี่ (ฮาลาล) และเพื่อศึกษาการยอมรับและความพึงพอใจของผู้บริโภคไส้กรอกอีสานไก่เสริมข้าวไรซ์เบอร์รี่ (ฮาลาล) กลุ่มตัวอย่างคือ ผู้ที่รับประทานอาหารฮาลาล จำนวน 100 คน เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย คือ แบบทดสอบทางประสาทสัมผัส 9 ระดับ (9 Hedonic points scale) และแบบทดสอบการยอมรับผลิตภัณฑ์ของผู้บริโภค สถิติที่ใช้ในงานวิจัย ได้แก่ ค่าเฉลี่ย ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน (S.D.) และส่งผลวิเคราะห์โดยวิธีการ AOAC

ผลการวิจัย ดังนี้ การศึกษาตำรับมาตรฐานไส้กรอกอีสานไก่ ตำรับที่ได้รับการยอมรับมากที่สุด คือ ตำรับที่ 2 ได้รับการยอมรับในระดับชอบมาก อยู่ที่ 7.40 ± 0.54 อัตราส่วนระหว่างข้าวเหนียวและข้าวไรซ์เบอร์รี่ที่ได้รับการยอมรับมากที่สุด อยู่ที่อัตราส่วน 50:50 โดยมีคะแนนความชอบโดยรวมที่ 7.48 ± 1.14 อยู่ในระดับชอบมาก การศึกษาการเปรียบเทียบคุณภาพทางโภชนาการ ทางเคมี และทางจุลินทรีย์ระหว่างไส้กรอกอีสานไก่และไส้กรอกอีสานไก่เสริมข้าวไรซ์เบอร์รี่ (ฮาลาล) พบว่า ไส้กรอกอีสานไก่ ให้พลังงาน 181.29 กิโลแคลอรี ไขมันทั้งหมด 8.29 กรัม คาร์โบไฮเดรต 13.12 กรัม โยอาหารทั้งหมด 2.58 กรัม เหล็ก 0.45 มิลลิกรัม และสังกะสี 0.69 มิลลิกรัม ตามลำดับ ไส้กรอกอีสานไก่เสริมข้าวไรซ์เบอร์รี่ (ฮาลาล) ให้พลังงาน 163.65 กรัม ไขมันทั้งหมด 7.49 กรัม คาร์โบไฮเดรต 10.34 กรัม โยอาหารทั้งหมด 4.86 กรัม เหล็ก 0.97 มิลลิกรัม และสังกะสี 0.75 มิลลิกรัม ตามลำดับ ผลการทดสอบทางจุลินทรีย์ ระหว่างไส้กรอกอีสานไก่ และไส้กรอกอีสานไก่เสริมข้าวไรซ์เบอร์รี่(ฮาลาล) ต่อ 100 กรัม พบว่า ไส้กรอกอีสานไก่ มีค่า Aerobic plate count เท่ากับ 8.4×10^8 cfu และค่า Lactic acid bacteria เท่ากับ 1.9×10^8 cfu ไส้กรอกอีสานไก่เสริมข้าวไรซ์

เบอร์รี่(ฮาลาล) ค่า Aerobic plate count เท่ากับ 1.2×10^9 cfu และค่า Lactic acid bacteria เท่ากับ 1.1×10^8 cfu และศึกษาการยอมรับและความพึงพอใจของผู้บริโภค พบว่า ส่วนใหญ่ยอมรับ ร้อยละ 89 ไม่ยอมรับ ร้อยละ 11 ตามลำดับ

Research Title	Development of Isan Chicken Sausages with Riceberry Rice
Researcher	Assistant Professor Ekapon Onnompun Miss Pawitra Pasurakul Miss Bencharat Prapherttrakul Miss Nuchchanart Kulawit
Research Consultants	Mr.Rawat Wonwang
Organization	Bachelor of Arts Program in Home Economics Suan Dusit University
Year	2019

The research entitled “Development of Isan Chicken Sausages with Riceberry Rice (Halal)”. The objectives of the study were 1) to study the standard recipe of Isan Chicken Sausage 2) to examine the ratio between sticky rice and Riceberry Rice in Isan Chicken Sausage with Riceberry Rice supplemented at 70:30, 50:50 and 0:100 ratio 3) to study of Nutrition Quality, Chemical Quality and Microorganism Quality comparison between normal Isan Chicken Sausage and Isan Chicken Sausage with Riceberry Rice (Halal) and 4) to study the acceptance and satisfaction of Isan Chicken Sausage with Riceberry Rice (Halal). Collected data from a group of 100 key informants using 9 Hedonic points scale and consumer product acceptance test as a research instrument, data analysis and statistical methods consist of Association of Official Analytical Chemists Method (AOAC) and standard deviation (S.D.), the results showed as followings:

The most acceptance of the standard Isan Chicken Sausage: recipe is the 2nd recipe with the results generated shows to be “Satisfied” at the rate 7.40 ± 0.54 , while the most acceptance ratio between sticky rice and Riceberry Rice in Isan Chicken Sausage with Riceberry Rice supplemented is 50:50 ratio with Overall preference rating at 7.48 ± 1.14 produced the “Satisfaction”. The result of Nutrition Quality, Chemical Quality and Microorganism Quality comparison between normal Isan Chicken Sausage and Isan Chicken Sausage with Riceberry Rice (Halal) show that for Nutrition Quality and Chemical Quality: Isan Chicken Sausage produced 181.29 kilo calorie, fat 8.29 gram, carbohydrate 13.12 gram, fiber 2.58 gram, iron 0.45 milligram and zinc 0.69 milligram respectively, while Isan Chicken Sausage with Riceberry Rice (Halal) produced 163.65 kilo calorie, fat 7.49 gram,

carbohydrate 10.34 gram, fiber *4.86 gram, iron 0.97 milligram and zinc 0.75 milligram respectively. Microorganism Quality the results generated shows that: Isan Chicken Sausage has Aerobic Plate Count at 8.4×10^8 cfu and Lactic Acid Bacteria at 1.9×10^8 cfu, while Isan Chicken Sausage with Riceberry Rice (Halal) has Aerobic Plate Count at 1.2×10^9 cfu and Lactic Acid Bacteria at 1.1×10^8 cfu. To study the acceptance and satisfaction of Chicken Isaan Sausage with Riceberry Rice (Halal) the results generated shows mostly accept from key informants at 89% and not accept at 11% respectivel

